

研修内容

< 事業内容 > 食を通じた横瀬町地域活性化及び食人材育成推進

研修先：アル・ケッチャーノ本店

【1年目】

基本実習と実際のレストランのルーティングワークを学習。

段階的にスタッフの指導の元で店内業務のお手伝いを行っていただきます。

- 4月 ホールサービス業務
- 5月
- 6月 クッキーなどの焼菓子研修
- 7月 キッチンでの仕込み
- 8月 盛付け・包丁の使い方
- 9月 魚おろし
- 10月 ケーキづくり
- 11月
- 12月 肉・加工品の作り方
- 1月 パスタゆで方
- 2月 コースメニューの決め方
- 3月 店内業務

【2年目】

1年目の基礎研修を踏まえ、より実践的な研修になります

在来野菜の収穫や生産者の手伝いと交流

座学時間もあります

奥田が外部で行う実習や講演にも同行します

- ・メニューづくりの為に山や畑へ行き食材について学び、料理になるまでを研修。
- ・技を教える修業と立ち振る舞いや料理人・経営者としての行いの修行を研修。
- ・流行る店の作り方の講義。

補足

- ・奥田の指導は、イタリアンだけでなく、フレンチ料理や寿司職人を目指す人、洋菓子やカフェ経営を目指す人も対象とします。幅広い内容を研修。
- ・研修期間中に町を訪問する場合もあり、その後メニュー作りなどに活かしていきます
もしくは研修が終わってから横瀬町へ

(株) オール・ケッチャーノ