|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 　 | 日時 | タイトル | 内容 | 講師 | 備考 |
| 1 | 1/18(月)  | 女性視点でのコンセプトづくり | ・女性に注目する理由・女性視点とは？・女性の心に響くポイント | 成田由里氏㈱ウーマンスタイル　代表取締役 |  |
| 2 | 1/25(月) | 開業計画、コンセプトづくり | ・農家レストランとは？・コンセプトの重要性・失敗事例から学ぶ開業計画のポイント・ネーミング、キャッチコピーのつくり方・繁盛店事例・失敗事例から学ぶ事業計画のポイント・新商品開発、看板メニューの重要性・商品開発のコツ | 金山宏樹氏㈱シカケ　代表取締役 | ［課題］・２回目までの講義を踏まえたコンセプトの作成 |
| 3 | 2/3　(水) | レストランの経営の基礎１～運営編１～ | ・話題にしたくなる演出・見せ方とは・クチコミを広め、深めていくには・PR方法の事例 | 成田由里氏㈱ウーマンスタイル　代表取締役 | ・研修生が作成したコンセプトに対するアドバイス1 |
| 4 | 2/4　(木) | レストランの経営の基礎２～運営編２～ | ・レストランの運営の基本・基本的な接客サービスと人材育成・食材の管理と調達・新型コロナ対応・ブログ、SNSの発信の重要性・メディアにはどうやって出られるのか？ | 金山宏樹氏㈱シカケ代表取締役 | ・研修生が作成したコンセプトに対するアドバイス2 |
| 5 | 2/10　(水) | レストランの経営の基礎３～経理編～ | ・開業計画書と資金調達計画づくり・レストランの経理の基本・税務署への届け出・税務申告と消費税・キャッシュレス対応・雇用にかかわる保険や制度等について | 前野壽伸氏MCオフィス代表 | 　 |
| 6 | 2/17(水)  | レストランの経営の基礎４～衛生管理編～ | ・レストランの衛生管理の基本・HACCP対応・食品衛生責任者の設置と役割・新型コロナ対策 | 鈴木一人氏石川県予防医学協会シニアリーダー | 　 |
| 7 | 2/24(水) | レストラン開設に必要な許認可、届出、義務 | ・営業許可の種類と申請方法および留意点・産地表示・保健所、消防署への届出 | 県医薬食品・衛生課消防署など |  |

里山里海湖ビジネス研修　農家レストラン　カリキュラム