

## カリキュラム(農家レストランコース)

番号	日時	テーマ	講師
1	10月19日 13:30~16:30	<b>【里山里海湖の魅力とビジネスへの活用】</b> 『里山里海湖』の資源を活かして魅力あるビジネスを展開するために	(一財)都市農山漁村交流活性化機構 花垣紀之氏
2	10月25日 13:30~16:30	<b>【衛生管理】</b> 衛生管理の必要性、HACCPなどについての知識を習得しよう!	(一財)石川県予防医学協会 シニアリーダー 鈴木 一人氏
3	10月29日 13:30~16:30	<b>【開業に必要な許認可】</b> 開業に必要な許可手続きを学ぼう!	(一財)都市農山漁村交流活性化機構 花垣紀之氏
4	11月11日 13:30~16:30	<b>【経営の基礎】</b> 開業するために必要な資金調達や経理の基礎を学ぼう!	MCオフィス 前野壽伸氏
5	11月18日 13:30~16:30	<b>【農家レストラン運営・経営ノウハウ】</b> 運営・経営の基本と『また来たくなる』接遇を学ぼう!	フードビジネスカウンセラー 高桑隆氏
6	11月26日 13:30~16:30	<b>【効果的な情報発信】</b> 目に留まる情報発信と顧客に応じたサービス提供で集客力・リピート率UP!	(株)ヒュージ 内田裕規氏
7	12月3日 13:30~16:30	<b>【メニューの魅力向上①】</b> メニューづくりの基本を学ぼう!	フードビジネスカウンセラー 高桑隆氏
8	12月9日 12:00~15:00	<b>【農家レストランの経営イメージと経営者の工夫】</b> 実践者の話を直接聞いてみよう!	水の里しらやま(株) 担当者
9	12月14日 13:30~16:30	<b>【メニューの魅力向上②】</b> 地元の食材を活用したメニューを取り入れよう!	フードビジネスカウンセラー 高桑隆氏
10	12月20日 13:30~16:30	<b>【事業計画作成】</b> 自分の経営したいお店の事業計画やコンセプトをイメージしてみよう!	フードビジネスカウンセラー 高桑隆氏