

牛肉小割技法の基礎を学び、品種別食べ比べで 特徴理解！切って食べて販売促進のヒント探し！！

1日基礎セミナー《牛肉編》

NEW!

牛肉の基礎知識、カッティングから盛付までの基本技術と原価計算を1日で学びます。
食肉関連業務に従事するうえで必要な取引規格と部位特徴を分かりやすく解説します。
また、演習を通じて部位の特徴を引き出すカッティング技法や商品づくりの基本を学び
食べ比べにより特徴理解を深めることが出来ます。
普段の業務が忙しく、何日も事務所・現場を離れることが出来ない方、是非このセミナー
をご利用ください。

開催日時 令和4年10月25日(火) 9:00 ~ 17:00

開催場所 公益社団法人全国食肉学校
〒370-1103 群馬県佐波郡玉村町大字樋越1794

受講料 38,500円 (税込) 昼食代を含みます。

定員 20名 先着順で定員になり次第締め切ります。

カリキュラム 裏面の「1日基礎セミナー《牛肉編》カリキュラム」をご覧ください。

セミナーの内容

◆講義

食肉基礎知識、原価計算

◆演習

牛部分肉小割

すじひき

商品づくり

食肉の柔らかさ硬さ

食べ比べ



A-9

1日基礎セミナー《牛肉編》カリキュラム

1. 開催月日 : 令和4年10月25日(火) 9:00 ~ 17:00
2. 開催場所 : 公益社団法人全国食肉学校
3. 定員 : 20名
4. 注意事項 : 筆記用具と電卓を持参してください。白衣・長靴などは本校で準備します。

			8:30	9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00
10/25 (火)	受付	開講式		講義 食肉の基礎知識 ○用途知識	演習 「カットニング技法」 ○牛部分肉小割・筋引き ○付加価値商品づくり		昼食		演習 午前のつづき ○ロス対策、盛付技法 ○食肉のやわらかさ、硬さ食べ比べ		講義 原価計算 ○部分肉相場 ○歩留原価	閉講式

※日程・内容等が一部変更になる場合もありますのでご了承ください。