

調理指導師ガイダンスセミナー追加開催のお知らせ

「たべる」を大切に考え、「つくる」をもっと大事にできる栄養士・管理栄養士を育成するため2013年9月9日「調理指導師協会」が設立し、理論に基づいた最新の調理理論、技術、知識を習得できる「調理指導師」資格の講座が2013年10月からスタートします！
8月開催分につきましては、既に満席となっており9月7日（土）に追加開催を決定いたしました。

今回のガイダンスでは前回と同様に、「調理指導師」協会の立ち上げに至った経緯から「栄養指導・調理指導」の両輪を合わせもつ栄養士・管理栄養士の必要性についてお話する他、実際に調理のデモンストレーションを行い、軽食を召し上がって頂き、楽しみながら調理指導師資格や講座についてもご理解頂ければと企画致しました。

講師：堀知佐子氏

管理栄養士・調理師・食生活アドバイザー資格を有する。

飲食店・中食事業のメニューアドバイスや食生活全般における指導など、大手食品会社などの顧問多数。また京料亭「菊乃井」の中食事業を1999年に立ち上げ、現在6店舗展開。(株)菊乃井東京店統括部長に2004年より就任。自ら白金高輪にアンチエイジングレストラン「Rire（リール）」を立ち上げ、オーナー兼シェフとして活躍中。

【開催概要】

■日時

・2013年9月19日（木）19：00-21：00

■場所

アンチエイジングレストラン Rire（リール）

住所：〒108-0073 東京都港区三田 5-2-18 三田ハウス 104

地下鉄南北線白金高輪駅 徒歩7分

■内容

【「調理指導師」について】

～理論に基づいた調理技術の必要性と指導者育成について～

講師：堀 知佐子氏

(管理栄養士・調理師・食生活アドバイザー、日本抗加齢医学会正会員)

デモンストレーションを交え、実際に軽食を召し上がって頂きながらお聞き頂く予定です。

【調理指導師講座説明】

・調理指導師協会、講座について、お申込の流れなど

・担当／青木姿穂子氏

(調理指導師協会事務局長、株式会社ポテンシ代表取締役)

■定員：各回20名

■参加費：無料

■申込方法：参加申込書をご記入の上、FAXで事務局までお送り下さい

FAX：03-5217-5562

調理指導師ガイダンスセミナー参加申込書

フリガナ		生 年 月 日	西 暦	年	月	日	性 別	<input type="checkbox"/> 男
氏名								(
保有資格	<input type="checkbox"/> 管理栄養士 <input type="checkbox"/> 栄養士 <input type="checkbox"/> 医師 <input type="checkbox"/> 看護師 <input type="checkbox"/> 薬剤師 <input type="checkbox"/> その他 ()							
自宅住所	〒 <div style="text-align: center;">建物名</div>							
自宅TEL	()	—	携帯電話	()	—			
参加希望日	<input type="checkbox"/> 2013年9月19日(木) 19:00～21:00							

※時間は質疑応答など含め1,5時間～2時間ほどを予定しております。

調理指導師協会事務局 (株式会社RDサポート内)
 〒110-0052 東京都千代田区神田小川町1-1-15 D&F 御茶ノ水ビル5F
 TEL: 03-5217-5565 (代表) FAX: 03-5217-5562 メール: info@meal-instructor.com