



INVITATION

第5回 Art & Science Seminar

HACCP 超入門

いま人気の高タンパク&ヘルシー料理を通して学べる

ヨーロッパ最新調理法



Art &
Science
TOGETHER
Electrolux

共催
一般社団法人 全日本司厨士協会
エレクトロラックス・プロフェッショナル・ジャパン株式会社

特別協賛
大阪ガス株式会社



大阪ガス

Daigas
Group

2019/10/29 (火)

11:00 - 15:30 (10:30受付開始)

大阪ガス/ハグミュージアム 5F セミナールーム
大阪府大阪市西区千代崎3丁目南2番59

このセミナーは参加型です
コックコートをご持参ください

定員：20名

(定員になり次第締め切りとなります)

<会場へは公共交通機関でお越しください>

- ・大阪メトロ 長堀鶴見緑地線「ドーム前千代崎」駅 下車 ①番出口より徒歩3分
- ・阪神なんば線「ドーム前」駅 下車 ②番出口より徒歩3分
- ・JR大阪環状線「大正」駅 下車 正面の信号を渡り右へ徒歩7分

お問い合わせ先

一般社団法人 全日本司厨士協会 関西地方本部 大阪府本部
TEL : 06-6809-7128 Eメール : osaka.ajca@gmail.com

第5回 アート&サイエンス セミナー 概要

改正食品衛生法が2018年6月に衆議院で可決され、HACCP義務化の法令が2020年6月に施行されることが決定しました。では、具体的に現場の方がHACCPに対応するためには、何をすべきなのでしょう。

今回は、ホテルレストランなどの衛生検査や衛生コンサルティングを多数行っている、シーバイエス株式会社のフードセーフティ・コンサルタント 新井隆夫氏を特別講師としてお招きし、HACCPの超入門編について解説いただきます。

続いての調理デモンストレーション・パートでは、エレクトロラックス・プロフェッショナルのアプリケーションシェフ、ダニエル・シュナイダーが、いま人気の高タンパク・ヘルシーフードの調理を通して、ヨーロッパ最新調理機器を活用したHACCP対応方法についてお伝えします。

セミナーの内容

- ▶ HACCP 超入門講座
- ▶ ヨーロッパ最新調理法を活用したHACCP対応。今人気のヘルシーフード調理デモンストレーション
※取扱予定メニュー：豚肉のペスト・ジェノヴェーゼ、蒸し魚 ホンコン・ソース、ひよこ豆のフムス、スリム・クリームキャラメル ほか
(メニューは予告なく変更となる場合がございます)

セミナー講師のご紹介



シーバイエス株式会社
HACCPフードセーフティ研究所
フードセーフティコンサルティンググループ
新井 隆夫氏



エレクトロラックス・プロフェッショナル
東南アジア地域アプリケーションシェフ
ダニエル・シュナイダー

前回セミナーの様子



エレクトロラックス・プロフェッショナルについて

私たちは、150を超える国や地域で業務用の厨房機器とランドリー機器を販売しています。8つの製品工場と一万人以上のサービス技術者を抱えており、高性能な製品とグローバルなサービスネットワークを通して、持続可能なビジネスにおける、さらなる利益性と収益性の向上に貢献しています。

Art&Scienceとは？

World Association of Chefs Societies (世界司厨士協会連盟)とエレクトロラックス・プロフェッショナルのパートナーシップ活動の一環として、世界各国にて開催されている参加型調理セミナーです。



お申込は下記までFAXまたはメールにて承ります。定員がございますので、早めのご予約をお勧めします。

アート&サイエンス セミナー 申込書

★当日はお一人様でももちろん大歓迎ですが、職場の責任者とご一緒にお二人で参加されるとより効果的に学べる内容となっております。

★お手数ではございますが、下記すべての項目にご記入いただけますよう、よろしくお願い申し上げます。

会社または店舗名

参加者①

氏名/(ローマ字)

役職

参加者②

氏名/(ローマ字)

役職

ご住所

ご連絡先 Tel :

メールアドレス :

一般社団法人 全日本司厨士協会 関西地方本部 大阪府本部
FAX : 06-6809-7129 Email : osaka.ajca@gmail.com