

回数	月日	トレーニング	課目	内容
第1回	9月1日	日本フードアナリスト協会について	衛生 1	1. 基本的な衛生管理の知識※ (1) 食中毒に関する基礎知識 (2) 食中毒予防3原則 (3) 食中毒をひきおこす代表的なウイルス 8種類
第2回	9月2日	接客マナー 1	調理 1	1. 食材 (原材料) に関する知識※ (1) 肉類について①牛肉の部位②豚肉の部位③鶏肉の部位 (2) 魚介類について①魚の基本的な部位②代表的な魚介類の旬
第3回	9月3日	特定技能1号について	接客 1	1. 接客に関する知識※ (1) 接客サービスについて
第4回	9月4日	日本ってどんな国?	衛生 2	2. 一般的衛生管理の知識※ (1) 原材料の受け入れの確認 (2) 冷蔵庫・冷凍庫の温度確認 (3) 交差汚染・二次汚染の防止 (4) 調理器具などの洗浄・殺菌 (5) トイレの洗浄
第5回	9月7日	接客マナー 2	調理 2	(3) 野菜・果実類について①主な野菜の種類②主な野菜・果実の旬 2. 下処理に関する知識※ (1) 下処理の目的 (2) 野菜の下処理 (3) 魚介類の下処理
第6回	9月8日	日本の外食産業 1	接客 2	(2) 接客における基本動作①あいさつ②笑顔③服装、みだしなみ④立ち方、歩き方⑤お辞儀⑥その他 (3) 食のマナーについて①和食のマナー
第7回	9月9日	日本の外食産業 2	衛生 3	(6) 従業員の健康管理・衛生的な作業着の着用など (7) 衛生的な手洗いの実施 (8) 清掃管理 (調理場) 及び廃棄物処理について
第8回	9月10日	接客マナー 3	調理 3	3. 各調理方法に関する知識※ (1) 加熱調理 (2) 非加熱調理
第9回	9月11日	面接試験対策 1	接客 3	(3) ②洋食のマナー③中国料理のマナー (4) 配慮が必要なお客様への対応 (5) 適切な配膳 (サー빙) について
第10回	9月14日	履歴書の書き方 1	衛生 4	3. HACCP※ (1) HACCPの考え方を取り入れた衛生管理とは (2) 重要管理のポイント (3) 「加熱しないもの」の管理 (4) 「加熱するもの」管理
第11回	9月15日	接客マナー 4	調理 4	4. 調理機器、器具・備品に関する知識※ (1) 調理機器について①主な熱気器②主な冷機器③主な洗浄・消毒機器④その他機器
第12回	9月16日	面接試験対策 2	接客 4	(6) 接客基本用語とその使い方/2. 食に関する知識 (1) 食物アレルギーについて (2) お酒の取扱いについて (3) 栄養について (4) 味覚について (5) 食の多様化について
第13回	9月17日	履歴書の書き方 2	衛生 5	(5) 「加熱と冷却をくりかえすもの」の管理 (6) その他の重要な管理ポイント/HACCPのまとめと問題演習
第14回	9月18日	接客マナー 5	調理 5	(2) 調理器具・備品について※①主なフライパン、鍋②主な包丁、まな板③主な容器関係④その他の主な備品 (3) 計測機器類について①主な機器
第15回	9月19日	面接試験対策 3	接客 5	3. 店舗管理に関する知識 (1) 開店準備、閉店作業 (2) 清掃作業 (3) 現金とキャッシュレス決済の知識
第16回	9月21日	履歴書の書き方 3	衛生 6	4. 参考資料 ※1 日本食品衛生協会が推奨する衛生的な手洗い2 グループわけした食品の例 3 一般飲食店における衛生管理計画<参考様式・記載例>
第17回	9月22日	接客マナー 6	調理 6	5. 労働安全衛生に関する知識※ (1) 調理場における労働安全衛生 (2) 調理機器、調理器具、備品の取り扱いについて (3) その他器具・備品の取り扱い (4) 火災防止対応
第18回	9月23日	日本の食のニュース	接客 6	4. クレーム対応に関する知識 5. 緊急時の対応に関する知識
第19回	9月24日	日本の郷土料理	衛生 7	衛生管理の問題演習
第20回	9月25日	接客マナー 7	調理 7	飲食物調理の問題演習
第21回	9月28日	日本の食文化	接客 7	接客全般の問題演習
第22回	9月29日	模擬試験	すべて	模擬試験+解説 ※この日のみリアルタイム配信です。