

「業界の第一歩」に基本を習得しよう！ 食肉に関する基礎知識の習得と 社会人の基本を寮生活を通じて育成

新人社員研修



食肉業界の新人社員への教育は最初が肝心です。

この研修で、まずは寮生活を通じて社会人としての心構えを身につけ、実際に食肉に触れることで食肉の基本的な知識と正しい取り扱い方を身につけることができます。

体系的な社員教育の第一段階としてご活用ください。

開催日時

平成24年3月19日(水) 10:00
～ 3月23日(金) 15:00

開催場所

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

105,000円 テキスト・教材代、宿泊代、期間中の食事代及び消費税を含みます。

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「新人社員研修カリキュラム」をご覧ください。

セミナーの内容

◆講義

- | | |
|------------|--------------------|
| ①社会人としての行動 | ②食肉産業従事者としての役割、心構え |
| ③食肉の基礎知識 | ④品質・衛生管理の基本 |
| ⑤原価計算 | ⑥食肉関連法規 |

◆実技

豚・牛枝肉から精肉までの基本的な処理技法を学び、製造実技をとおして、食肉への理解を深めます。

- | | |
|-------------|------------|
| ①豚部分肉製造 | ②豚精肉製造 |
| ③牛部分肉製造(デモ) | ④牛精肉製造(デモ) |

