

素材の追求・技術の追求・味の追求

焼肉店技術習得 プログラム

株式会社 萬野屋

はじめに

本プログラムは、焼肉店をこれからはじめる方、また開店しているが、今一度、焼肉の素材、技術を追及したいと想う方のプログラムです。

「肉(素材)の持ち味を、お客様に正しく伝えるお店(焼肉店)をつくりたい」
そんな想いに賛同頂けた皆様に、

弊社で長年培ったノウハウを2ヶ月間という短い期間で習得いただきます。

どうせお店をするなら是非「繁盛」して頂きたい。

このプログラムがその一躍をとなれば幸いです。

株式会社 萬野屋

目次

- 1、焼肉店技術習得プログラム
- 2、研修カリキュラム
- 3、研修進行表

焼肉店技術習得プログラム

●対 象

調理のできる方(包丁が使える方)

※全くの素人の方は別途ご相談(別途、研修が必要となります)

●研修期間

8週間迄

●研修で習得頂く事

1、ブロック肉～テーブルミートへ切り分ける技術

・Mannoya Beef Factory 又は直営店舗での実施研修(OJT)

(個人の技量により、習得時間が変わります。)

・10:00～22:00が、MAXの拘束時間 (各人のスケジュール組みも可能)

2、内臓の処理方法と品化への技術習得

・国内産ホルモンを確保できる場合の、1頭セットの処理方法です。

・外国産ホルモンを扱う場合には、この研修は不要です。

3、和牛・輸入・ホルス等の肉の見極め研修

・様々な部位や肉質の違いなどを触って食べて比較する。

・日々のお肉の加工経験から、これらの見極めが付くものです。

・これらの見極めがつかない内は、研修半ばです。

萬野では産地だけでなく、あらゆる等級の牛肉を扱うので、見る目が養われます。

4、歩留まりと原価算出方法からMENU価格の決め方

・肉の仕入のアドバイスを、代表である萬野自身が行います。

いつもの精肉業者とのスペックの打ち合わせから、値決めまで交渉します。

・1頭丸ごと仕入れた場合の、原価低減をレクチャーします。

・売れ筋、もしくは売れ筋を創る為のMENU設定は、原価から行います。

研修カリキュラム

● 実地研修

第1クール(1週間)

- ・屠畜場見学
- ・枝肉競市見学
- ・カット工場研修

第2クール(3週間)

- ・ホルモン研修
ホルモン1頭分の内臓セットから、分別、洗浄、カット、保存方法の研修

※第2クール終了時にペーパーテスト、実技テストを実施

- ・ペーパーテスト・・・各部位の理解力があるかを確認
- ・実技テスト　　・・・各ホルモンのさばき方と隠し包丁の入れ方

第3クール(3週間)

- ・赤身研修
1頭分の枝肉の、全部位の名称、小割、筋引き、カット方法を研修

※第3クール終了時にペーパーテスト、実技テストを実施

- ・ペーパーテスト・・・各部位の理解力があるかを確認
- ・実技テスト　　・・・赤身は塊の分け方

第4クール(1週間)

- ・炭のいこし方、接客(ホルモン、赤身の説明ができるか)
- ・自店舗流のメニューを考える
- ・自社の仕入れルートの商品を選定(仕入肉の見極め)

● 継続的なフォロー:業務サポート支援システム(別途ご契約を頂きます)

- ・研修終了後に、継続した技術支援のサポートを行います。

サポート内容

- ・弊社への電話での問合せ対応
- ・弊社技術研修会への参加(月2回迄)
- ・訪問(月2回) <仕入れの肉、肉のさばき状況の確認など>

※肉の仕入

メニュー構成により、御社のご要望をお聞きした上で、萬野屋ルートからのお肉の供給については別途ご検討させていただきます。

<取り扱いにつきましては一部保証金が必要な場合がございます>