

焼き鳥道場

3ヶ月研修（週1回12回）

10万円

座学&実地研修

1講座3名まで

講師 富田浩介

父である頑固な職人の血を引き継ぎ、
10代で焼鳥と出会い、
「博多一番どり居食家あらい」の一号店から入社。
100店舗を超える現在まで焼鳥師として、
1,000名を超える人間の指導に当たる。
現在では社内のみならず、
社外からの研修の要請も後を絶たない。
本人曰く「指導するつもりなど無い。
はじめの一步のお手伝い程度」
後は場数と日々の研鑽だと言う。

「鮮度、状態は当然。
火の扱いと火加減の見極めが焼き師の腕」

&

期間限定(2012年6月まで)

飲食独立サポート講座
無料受講

現在100店舗5業態を超える実績を誇る
博多発、九州最大居酒屋チェーンのノウハウから、
飲食店初心者の方の為にマネジメントから
店舗運営、物件調査、出店コスト試算、
店舗設計のポイント、損益計算書の見方まで指南。

受付担当：平池
092-940-7188

売上管理表、出店コスト回収試算表進呈、
出店時の商圈調査資料、
出店コンサルタント(1回のみ)無料