4日間で飲食店で刺身を提供できる技術が身につく

徹底的に
魚を捌く研修

「魚の知識と基本加工技術」を
外食店向け産直卸のトップ企業で短期集中で学べます

株式会社　プロ・スパー

本社：愛知県蒲郡市形原町北双太山114-3　TEL0533-57-1126

蒲郡工場（研修場所）　　同　　形原町三浦町32番地

研修の目的など

ごあいさつ

私達は立場は違えど、「食べ物を扱う仕事」に関わっています。中途半端な気持ちで仕事に臨めば、お客様に満足してもらうどころか、重大な事故を起こしてしまう可能性があります。「無知や能力の無さは悪」なのです。

今回の研修では技術習得はもちろんのこと、水産物の衛生管理知識、メニュー開発のコツ、仕事に対する姿勢、業界の動向予測、日常の業務の中の問題解決など…大いに語らい、今後の仕事に役立ててもらいたいと本気で思っています。真剣に、期間中は研修生を社員だと思って接します。

勤め先と違う会社の仕事や社長の考え方に触れる機会はなかなかないものです。プロ・スパーのイイ部分を徹底的に吸収していって下さい。

㈱プロ・スパー

鈴木裕己社長

研修の目的

外食業界は「担い手不足の時代」に突入しました。中でも経験を積んだ職人は外食業界全体として明らかに不足しています。そんな中、「自分たちで技術習得する術を持つ」ことは非常に重要になってきています。

弊社は工場勤務のもともと素人だったパート主婦に魚を捌く技術を伝授するノウハウを培ってきました。その指導ノウハウは論理的で職人世界の「見て盗め」とは全く異なり、技術習得が非常に早くできます。弊社直営飲食店の板長も当時19歳未経験者をたった2週間の研修で…「カウンターでお客様の前で魚を捌く」レベルまで到達させました。魚屋の捌き方は無駄な動きを徹底的になくすので職人の捌き方とはスピードが2-3倍ほどに違います。

お取引先さまの中で「魚の調理技術を向上させたい」との声が年々多く聞かれるようになり、そのノウハウで短期間で技術を取得するための研修受け入れ制度を2012年からスタートしました。

当研修では、数年を掛けた職人の育成ではなく、「早くてそこそこ」をモットーに、スピード感ある下処理、調理人としての修業は積んでいなくてもお客様に恥ずかしくなく提供できる技術の習得を狙います。

受け入れ対象者と効果

主に初心者を対象です。1期間に付き、1企業様から同時に2名様をお勧めさせて頂きます（個人の能力と成長に合わせた調整カリキュラムを組みますが2名で競いながら研修する方が圧倒的に効果が高いです）

最も効果が上がる研修対象者は「包丁は普段使っているが、魚はあまり捌くことがない」というレベルの研修生です。**初心者の方で、飲食店での技術取得の1年半～2年分程度の到達度を目指します。実際、未経験者が研修直後に海鮮居酒屋の店長になる実績も多数あります。**

「原価の安い小魚」を早く捌けるようになり、原価率を抑えた刺身メニューを作るべく指導します。

上級者はスピードUPのコツ・未利用部位の活用知識を中心に伝授

研修の主な内容

4日間でどんな技術を習得したいかによって以下の内容から時間配分を組み合わせていきます　　※板長養成課程には筆記試験もあります

①セリ視察（漁港で色々な魚種を見る。水揚潤沢なら100種程度は見られます。どんどん質問しながらこんな魚売ってみたい…をイメージ。見学漁港は水揚げ状況次第で変動可能性あります2～4漁港程度）
魚荷受時の作業補佐体験（魚の締め方・魚種による魚の保管方法）

②座学　過去の研修生からの質問の回答をまとめたオリジナル資料

③小型魚（60-80g程度の魚）を捌く(刺身用フィーレ)

↑研修のメインです。原価はグッと下がります。(所要時間：1～2日)

④中型魚(ツバス・鯛等1-2kgの魚)を捌く（所要時間：半日～1日）

⑤大型魚(マグロ・サーモン・ブリなど3-4kgの魚)を捌く

（所要時間：体験程度）入荷状況によってはできない場合もあります

⑥小型魚の姿盛のコツを知る(所要時間：半日)

⑦食事を兼ねた食材試食（社長不在時は開催不能です）

研修スケジュール・効果測定試験

内容は各研修生の目標や習熟度で臨機応変に変えていき、効果を追求します
効果測定試験は随時行います

研修1日目

10:00～	打ち合わせ、研修目標確認、プロ・スパー業務案内 プロ・スパー蒲郡工場：愛知県蒲郡市形原町三浦町32番地 電車でお越しの方はJR東海道本線「蒲郡（がまごおり）」駅にお迎えに上がります
11:00～	工場研修：現状の技量見極め（中型魚・小型魚）
12:30～	昼休憩・昼食
13:15～	工場加工研修（主に中型魚中心・小型魚も）
17:00終了	1日の振り返り打ち合わせ→社長と会食・ホテルへ

研修2～4日目

3日目のみ 3:30～6：00	漁港セリ同行（水揚げ状況次第、蒲郡西浦・蒲郡形原・西尾一色等2か所以上を予定） セリ風景見学・分からない魚についての知識習得・活〆作業・積込体験・工場搬入 終了後ホテルで小休止・朝食 同行者：鈴木社長090-2205-7637
8:30～	工場　予定伝達・打ち合わせ
8:45～	工場　加工研修（主に小型魚中心・中型魚復習・姿盛など習熟度に応じて）
12:30～	昼休憩・昼食
13:15～	工場加工研修（習熟度に応じて・大型魚体験なども）
3日目のみ 15:30～	座学：魚の保管方法などの指導・刺盛参考例の解説 普段の仕事の中での問題点の解決提案・その他質疑応答
17:00頃終了後	1日の振り返り打ち合わせ・今後の研修内容の希望ヒアリング→社長と会食・ホテルへ

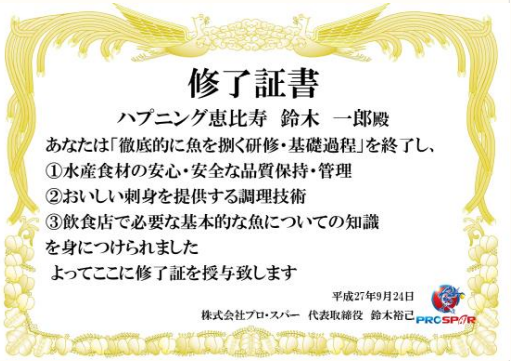
効果測定試験について

指定された丸魚を魚種ごとに数尾、基準時間内で捌けたかどうかで判定します

（魚種次第ですが小魚姿盛仕込30秒/尾、中型魚皮引き迄150秒/尾）

品質、見た目、小骨などの取り残し、ウロコの付着などをチェック

合格すると、修了証書が発行されます


修了証書
ハプニング恵比寿　鈴木　一郎殿
あなたは「徹底的に魚を捌く研修・基礎過程」を終了し、
①水産食材の安心・安全な品質保持・管理
②おいしい刺身を提供する調理技術
③飲食店で必要な基本的な魚についての知識
を身につけられました
よってここに修了証を授与致します
平成27年9月24日
株式会社プロ・スパー　代表取締役　鈴木裕己

写真資料

研修の内容をイメージして下さい

「飲食店で必要な魚の技術と知識」を習得する改良を重ねたプログラム

工場での研修

研修のメインは「徹底的に魚を捌く」こと。

元々魚を捌けなかった若いパートさん達の技術習得に成功してきた的確・論理的な指導で「超短期」で効果を上げます。

漁港セリの視察

早朝から漁港のセリに参加し、多くの魚種を見ることができます。創作意欲がわくかも…作業を手伝いながら魚の締め方などを学びます。

社長宅で「魚ごはん」も大好評

「普段捨ててしまう部分で更に儲けるワザ」を味わっちゃえますw
「安く買う」より、「高く売る」の重要性を実感！

すごーい「魚の座学」テキスト

座学のテキストは過去の研修生からの質問に対する返答をまとめ、毎回更新されていく、「飲食店にあるある な魚疑問」を解決する資料です。

斡旋先旅館宿泊なら天然温泉付

研修生の宿泊を依頼している旅館ならビジホ並の特価宿泊料。全室オーシャンビュー・露天風呂天然温泉で研修の疲れを癒して下さい。

この研修が、人生の転機になるかも…

費用・その他

費用・服装・持参物・その他

研修費用	・1名様での参加 4日間×1名様で120,000円 ・2名様での**同期間・同時参加** 4日間×2名様で200,000円（1名様あたり100,000円） ・3名様での**同期間・同時参加** 4日間で3名様で270,000円（1名様あたり90,000円） ・4名様での**同期間・同時参加** 4日間で4名様で320,000円（1名様あたり80,000円） **研修開始日がズレる場合には、別期間でのお申し込みとなります** **お知り合いの飲食企業様と合同でお申込み頂いても上記の人数割引を適用させて頂きます。**
研修費用の支払	研修初日に現金で清算し頂きます（領収書発行いたします）
研修期間	・未経験者・初心者・サブ担当程度 **ご希望の連続4日間で組むことができるようになりました。** 技術による研修期間短縮など（応相談） ・経験者・飲食店の主刺身担当　　1日短縮で3日間 ・鮮魚小売業経験者・上級者　　2日短縮で2日間
研修人数	合計人数で1～4名 開始日が異なる他の日程で訪れる研修生がいる場合、 そのグループと合わせての総合計人数で4名様までの受け入れとなります 同時で参加される研修生は同程度の技術の方がよいですが、技術差があっても受入可能です。
研修内容	目標とする習得技術内容・期間中の個人の成長度に合わせて最適に変更して指導します。
研修前日の勤務	研修はかなりハードです。前日夜遅くまで出勤して…の研修スタートだと集中力に欠ける研修生も多く、効果が低減してしまいます。 可能なら…前日の勤務は少し軽めにするか休みにしてあげて下さい。
上長の視察受入	研修期間中に研修企業の上長様の視察、商談も大歓迎です。ぜひ見に来てあげて下さい。
宿泊及び宿泊費	近隣旅館を手配します。 西浦温泉　　和のリゾート　はづ 住所：〒443-0105 愛知県蒲郡市西浦町大山17-1　電話番号：0533-58-1811 （現地で各自清算・時期変動アリ：約7000円～8000弱/泊） 契約旅館に空室がない場合もこちらで近隣宿泊施設を予約しておきます。
研修生自身の負担	朝食コンビニ・（社長妻が弁当を作れないときの）昼食夕食　は各自で清算です
服装	工場内：作業ができる動きやすい服装。 その上から白衣上下を着用頂き、帽子・長靴・防水前掛もを貸与いたします ジャージ・ポロシャツ・ジーンズ・作業用スラックスなど。 冬場は防寒のためヒートテックのインナーなどを必要に応じて持参下さい。
包丁	（両刃の柳葉をメイン）で使用・貸与します。MY包丁ご持参頂いてもOKです。
その他	筆記具・メモ・携帯電話（撮影可）等
上級・専門コース	14日間で板長を育てるコース・鮮魚小売店社員研修コースなど特別コースをご希望の方は別途ご相談ください。

研修生の情報

hiroki-s@juno.dti.ne.jp に✉もしくは
03-6893-5062にFAX返信願います

申請希望企業さまの情報

会社名	
申請者氏名と役職	
申請者の緊急連絡先（携帯等）	

研修生の個人情報

氏名（ふりがな）	
生年月日・年齢・血液型	S・H　　年　　月　　日生まれ　・　　歳　・血液型　　型
自宅住所	
本人携帯TEL・緊急時連絡先TEL	本人携帯　　・緊急時連絡先
勤続年数・経験年数	勤続　　年　　ヵ月・魚を担当した経験年数　　年　　ヵ月
技術レベル自己評価	包丁も初めて・全く初心者・手順は知っている・一応捌ける・普通に捌ける・結構得意・自信がある・（補足情報：　　）
研修の技術目標	① ② ③
現在の勤務店舗名	
研修後の新たな職務予定など	

研修生の個人情報

氏名（ふりがな）	
生年月日・年齢・血液型	S・H　　年　　月　　日生まれ　・　　歳　・血液型　　型
自宅住所	
本人携帯TEL・緊急時連絡先TEL	本人携帯　　・緊急時連絡先
勤続年数・経験年数	勤続　　年　　ヵ月・魚を担当した経験年数　　年　　ヵ月
技術レベル自己評価	包丁も初めて・全く初心者・手順は知っている・一応捌ける・普通に捌ける・結構得意・自信がある・（補足情報：　　）
研修の技術目標	① ② ③
現在の勤務店舗名	
研修後の新たな職務予定など	

研修生の個人情報の取り扱いには注意いたします。