

## ＝大阪＝ 飲食店経営開業セミナー「独立のためのファーストステップ」開催

【大阪】2018年6月30日（土）に飲食店経営開業セミナー「独立のためのファーストステップ」を開催しました。



---

主催：辻調グループ校友会コンピトゥム

共催：（社）インターナショナルアーティスト支援協会

共催：（株）WPS

共催：（社）日本事業戦略総合研究所

【大阪】開業セミナー②「独立のためのファーストステップ」

日時：2018年6月30日（土） 13時30分～16時20分

場所：〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町 3-16-3

エコール辻大阪 1階カレッジホール

対象：飲食店を始めたいと考えている方

飲食店の経営や開業に関する知識を習得したいと考えている方

プログラム

時 間	テーマ／講師	内 容
13：30-13：40	オリエンテーション	・講師紹介など
13：40-14：40	<b>第一部</b> <b>「先輩卒業生経営者の本音トーク」</b> （60分） 木山寛氏（きやま ひろし） 淀屋橋 odona ジョエル オーナーシェフ 辻調理師専門学校 1982年卒	<b>【インタビュー形式】</b> ・専門学校を選んだ理由 ・開業準備で一番大切なこと ・人材育成のための取り組み など ・質疑応答
14：40-14：50	休 憩	
14：50-15：50	<b>第二部</b> <b>「飲食店経営実践編</b> <b>プランニング～オープンまで」</b> （60分） 宮武 訓氏(みやたけ さとる) 株式会社オペレーションファクトリー 直営事業本部ディレクター	・飲食店プランニングのポイント ・お店開店までの業務 ・プランニングのポイント ・質疑応答
16：00-	アンケート記入	
16：20	終了	

主催：辻調グループ校友会コンピトゥム

共催：株式会社 WPS 担当：吉本

一般社団法人日本事業戦略総合研究所

一般社団法人インターナショナルアーティスト支援協会

## 【登壇者プロフィール】

### 木山寛氏 (きやま ひろし)

淀屋橋 odona ジョエル オーナーシェフ

1962年大阪府生まれ。

辻調理師専門学校卒業後、東京南青山レストランジョエルで勤務。同年、ホテルプラザ大阪製菓調理部に入社。松江全国区菓子博覧会にて内閣総理大臣賞を受賞。大阪グルメフェアにて大阪府知事賞を同年に受賞。南フランス二つ星レストラン「ロアジス」シェフパティシエ就任後、ホテルプラザ製菓調理部のアシスタントシェフ就任を経て、「ラ・パティスリー・ジョエル」をオープン。TVチャンピオン「チョコレート職人選手権」優勝。第8代ヌーベルパティスリードゥジャポン代表に着任。

<淀屋橋 odona ジョエル>

大阪市中央区北浜 4-3-1 淀屋橋 odona 1F TEL 06-6152-8780

<http://www.joel-net.com/>

### 宮武訓氏 (みやたけ さとる)

株式会社オペレーションファクトリー 直営事業本部ディレクター

(一般社団法人日本事業戦略総合研究所アドバイザー)

1976年生まれ。岡山県倉敷市出身。

辻調理師専門学校卒業後、「レストランテ ロ・スカーロ」に入社。北海道のホテル、北新地のレストラン、バーを経て、2003年にオペレーションファクトリーへ。数店舗のマネージャー、店長を経験後、プロデューサー・コンサルティング業務に従事。カフェ、ダイニング、ワインショップ、蕎麦割烹、立ち飲み屋など幅広い業態のプロデューサーとコンサルティングを手掛ける。顧客に求められる店舗創りと収益性を兼ね備えた業態開発を得意とし、キオクに残る飲食店の創出に日々邁進している。

<株式会社オペレーションファクトリーHP>

<http://www.opecfac.com/>