

パソコン、スマホやiPhoneで講座が受講できます!

特定技能1号「外食業」 技能測定試験

WEB

合格保証

1年以内なら何度でも
無料で受けられます
一定の日本語力は必要

就職紹介 保証

一定条件の元に合格された方
弊社関係先のレストランに
紹介を保証します

受験対策スクール

「外食業」に特化した受験対策講座

合格・就職までの「定額制」(サブスクリプション)

受験合格から就職・生活サポートまで支援します。

※外国人が働きやすいレストランなど、優良な斡旋業者を紹介しします。
また、善良な登録機関とも提携しています。

講義はN4レベルに対応した、
とてもゆっくりと丁寧な日本語で行います

※本試験申込には最低日本語検定N4合格が必須です

■カリキュラム 2時間×21日間 + 模擬試験(1時間30分)
詳細は裏面にあります

■日程 定員になり次第締切ります。

2021年 3月1日(月)～3月30日(火)
4月1日(木)～4月30日(金)

■受講料 77,000円(税込) / 受講生負担分
55,000円(税込) / 受け入れ企業負担分
合計金額は132,000円ですが、受講生は77,000円(税込)負担。
3回払い 78,100円(税込・事務手数料1,100円含む)
初回30,900円、2～3回 各23,600円

■会場 WEB講座は全国どこからでもパソコン、スマホ、iPhoneで講座が受講できます。

■受講対象の方 ベトナム、中国、フィリピン、インドネシア、タイ、ミャンマー、カンボジア、
ネパール、モンゴル、バングラデシュ、ラオス、スリランカ

※講座開催前日までの事前入金が必要。

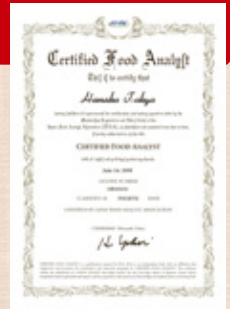
三井住友銀行 赤坂支店 / 普通 8839554 / 名義 フードアナリストコウザグチ

■お問合せ TEL 0120-650-519
電話窓口 日本フードアナリスト協会(日本語)

詳細は裏面にあります

特典

22日間の講座を受講し最終日の模擬試験で
一定の成績(70%)を修めた受講生には
「フードアナリスト4級インターナショナル資格」
(日本フードアナリスト協会認定)を無料で
付与いたします。



認定証

ゲーム感覚で問題が
身につきます

問題アプリ・単語帳アプリを
参加者全員にプレゼント



申込はこちら



詳しくはこちら

お問合せ先

(一社) 日本フードアナリスト協会 ☎ 0120-650-519

フードアナリスト

検索

〒102-0082 東京都千代田区一番町 15-8 杏番館 5階 FAX: 03-3265-0519

E-mail: info@foodanalyst.jp HP: http://www.foodanalyst.jp 運営: フードアナリスト・プロモーション株式会社

こうぎ
3月度・4月度の講座

回数	月日		ミニ講座		本講座		
	3月度	4月度	日本時間	内容	課目	日本時間	内容
第1回	3月1日	4月1日	19時～19時15分	日本フードアナリスト協会について	衛生1	19時15分～21時	1. 基本的な衛生管理の知識※(1)食中毒に関する基礎知識(2)食中毒予防3原則(3)食中毒をひきおこす代表的なウイルス8種類
第2回	3月2日	4月2日	19時～19時15分	接客マナー1	調理1	19時15分～21時	1. 食材(原材料)に関する知識※(1)肉類について①牛肉の部位②豚肉の部位③鶏肉の部位(2)魚介類について①魚の基本的な部位②代表的な魚介類の旬
第3回	3月4日	4月3日	19時～19時15分	特定技能1号について	接客1	19時15分～21時	1. 接客に関する知識※(1)接客サービスについて
第4回	3月5日	4月5日	19時～19時15分	日本ってどんな国?	衛生2	19時15分～21時	2. 一般的衛生管理の知識※(1)原材料の受け入れの確認(2)冷蔵庫・冷凍庫の温度確認(3)交差汚染・二次汚染の防止(4)ちり器具などの洗浄・殺菌(5)トイレの洗浄
第5回	3月6日	4月6日	19時～19時15分	接客マナー2	調理2	19時15分～21時	(3)野菜・果実類について①主な野菜の種類②主な野菜・果実の旬 2. 下処理に関する知識※(1)下処理の目的(2)野菜の下処理(3)魚介類の下処理
第6回	3月8日	4月8日	19時～19時15分	日本の外食産業1	接客2	19時15分～21時	(2)接客における基本動作①あいさつ②笑顔③服装、みだしなみ④立ち方、歩き方⑤お辞儀⑥その他(3)食のマナーについて①和食のマナー
第7回	3月9日	4月9日	19時～19時15分	日本の外食産業2	衛生3	19時15分～21時	(6)従業員の健康管理・衛生的な作業着の着用など (7)衛生的な手洗いの実施(8)清掃管理(調理場)及び廃棄物処理について
第8回	3月11日	4月10日	19時～19時15分	接客マナー3	調理3	19時15分～21時	3. 各調理方法に関する知識※(1)加熱調理(2)非加熱調理
第9回	3月12日	4月12日	19時～19時15分	面接試験対策1	接客3	19時15分～21時	(3)②洋食のマナー③中国料理のマナー (4)配慮が必要なお客様への対応(5)適切な配膳(サービング)について
第10回	3月13日	4月13日	19時～19時15分	履歴書の書き方1	衛生4	19時15分～21時	3. HACCP※(1)HACCPの考え方を取り入れた衛生管理とは(2)重要管理のポイント(3)「加熱しないもの」の管理(4)「加熱するもの」の管理
第11回	3月15日	4月15日	19時～19時15分	接客マナー4	調理4	19時15分～21時	4. 調理機器、器具・備品に関する知識※(1)調理機器について①主な加熱器②主な冷機器③主な洗浄・消毒機器④その他機器
第12回	3月16日	4月16日	19時～19時15分	面接試験対策2	接客4	19時15分～21時	(6)接客基本用語とその使い方/2. 食に関する知識 (1)食物アレルギーについて(2)お酒の取扱いについて (3)栄養について(4)味覚について(5)食の多様化について
第13回	3月18日	4月17日	19時～19時15分	履歴書の書き方2	衛生5	19時15分～21時	(5)「加熱と冷却をくりかえすもの」の管理 (6)その他の重要な管理ポイント/HACCPのまとめと問題演習
第14回	3月19日	4月19日	19時～19時15分	接客マナー5	調理5	19時15分～21時	(2)調理器具・備品について※①主なフライパン、鍋②主な包丁、まな板③主な容器関係④その他の主な備品(3)計測機器類について①主な機器
第15回	3月20日	4月20日	19時～19時15分	面接試験対策3	接客5	19時15分～21時	3. 店舗管理に関する知識(1)開店準備、閉店作業(2)清掃作業 (3)現金とキャッシュレス決済の知識
第16回	3月22日	4月22日	19時～19時15分	履歴書の書き方3	衛生6	19時15分～21時	4. 参考資料※1日本食品衛生協会が推奨する衛生的な手洗い 2グループわけした食品の例3一般飲食店における衛生管理計画<参考様式・記載例>
第17回	3月23日	4月23日	19時～19時15分	接客マナー6	調理6	19時15分～21時	5. 労働安全衛生に関する知識※(1)調理場における労働安全衛生(2)調理機器、調理器具、備品の取り扱いについて(3)その他器具・備品の取り扱い(4)火災防止対応
第18回	3月25日	4月24日	19時～19時15分	日本の食のニュース	接客6	19時15分～21時	4. クレーム対応に関する知識 5. 緊急時の対応に関する知識
第19回	3月26日	4月26日	19時～19時15分	日本の郷土料理	衛生7	19時15分～21時	衛生管理の問題演習
第20回	3月27日	4月27日	19時～19時15分	接客マナー7	調理7	19時15分～21時	飲食物調理の問題演習
第21回	3月29日	4月29日	19時～19時15分	日本の食文化	接客7	19時15分～21時	接客全般の問題演習
第22回	3月30日	4月30日	19時～19時15分	模擬試験	すべて	19時15分～21時	模擬試験+解説

日本フードアナリスト協会のWEB「特定技能1号外食業受験対策スクール」は

WEB講座+スマホアプリ学習で、
100%合格を目指します。

■22日間(1日2時間・合計44時間)のライブWEB講義で内容を深く理解します。

22日間44時間で、1000枚を超える資料を使い、写真やイラストを大量に使って外食業を知らない受講生にもわかりやすく講義をします。

■ライブのWEB講座ですので、質問などにもお答えします。(教室毎に日本語で質問してください。)

■単語帳3冊(衛生管理、飲食物調理、接客全般)難しい日本語を正しく理解し覚えます。

■問題集3冊(衛生管理、飲食物調理、接客全般)本番を想定した問題を練習し覚えます。

■単語帳練習アプリA(単語帳1問1答アプリ)

テキスト3冊の中の難しい日本語の単語をゲーム感覚で覚えます。(日本語→日本語)

■問題練習アプリB(問題演習4択アプリ)

テキスト3冊の重要内容を、本番を想定した問題をゲーム感覚で解いて覚えます。

★フードアナリスト資格は食関係の資格の中で「就職・転職に有利な資格」1位にランキングされる優良資格です。就職・転職の際の履歴書に「フードアナリスト4級国際資格」(外国人限定)と書くことができますので就職・転職活動を有利に進める事ができます。

特定技能1号外食業受験対策講座の特徴

100%合格を目指します

リアル講座とスマホアプリ勉強で100%合格を目指します。

※スマホアプリは講座終了時に受講生全員に無料で配布します。

合格保証

万が一不合格になっても1年以内であれば何度でも受講していただけます。

※国内開催の場合のみ

就職紹介保証

当受験対策スクールを卒業して、特定技能1号外食業試験に合格された方

(日本語検定資格試験合格済)に関しては弊社関係先のレストランに

紹介することを保証します。

※本人のやる気があることとビザ発行が条件です。

修了時の模擬試験で一定のスコアをクリアできれば「フードアナリスト4級国際資格」を付与します。外国人会員としてセミナーや勉強会などに参加可能です。

優良な登録支援機関や就職斡旋機関と提携していますので、就職した後も、万全のフォローができます。

フードアナリスト4級国際資格については
年会費や登録料も一切無料です。