

調理師のためのハラール研修（神戸会場） ご案内  
（厚生労働省国庫補助事業）

2020オリンピック・パラリンピック東京などを契機として、食事にハラール対応が必要となる海外からの渡航者等が増加することが明らかになっているため、日本における調理の特性を考慮しながら、ハラールに対応できる知識や技術を普及することを目的として、飲食店等に従事する調理師の皆さん向けの研修を開催いたします。

これまで研修に参加しておられない方は、ぜひ参加されることをお勧めします。

- 主催者 公益社団法人調理技術技能センター
- 参加資格 調理師免許を有する者（調理師免許証の写しが必要です。）  
※既に受講終了された方は受講できませんのでご注意ください。
- 参加定員 100人（開催日3日前までで締め切らせていただきます。）
- 受講料 無料
- 申込方法 WEBサイト（<https://halalchef.jp/>）よりお申し込みください。
- 日時 令和3年2月9日（火）13：30～16：30
- 会場 神戸国際会議場  
（〒650-0046 神戸市中央区港島中町6-9-1）



<https://kobe-cc.jp/ja/visitors/access/>

内 容	講 師 予 定
13：30～14：30 ハラールの考え方	キーフ・ウォンワイキット氏
14：30～14：40 休憩	
14：40～16：00 ハラール対応調理	室田大祐氏・青木ゆり子氏
16：00～ 質疑応答	

※新型コロナウイルス感染予防策としてマスク着用、アルコール消毒を行っていただきます。なお、発熱など体調不調の方は入場できません。

※飲食のお持込みは、禁止とさせていただきます。

※修了証を後日送付いたします。