

CONTENTS ● もくじ

第 1 章 調理施設・設備

第 1 節 調理施設	2
① 建物(施設)概要	2
② 建築設備概要	8
③ 作業環境	12
④ 調理施設のトレンド	15
第 2 節 調理設備	17
① 基本計画のポイント	17
② 調理機器の分類	19
③ 調理施設のエネルギー	25
④ 調理機器の選択	34
⑤ 調理機器の使い方と清掃, 手入れ	36
第 3 節 調理システム	38
① 調理システムとは	38
② 調理システムの種類と特徴	39
③ 業態別調理システムの適合性	42

第 2 章 集団調理実習

第 1 節 集団調理実習にあたって	44
① 集団調理実習の目的	44
② 集団調理実習の内容	45
③ 実習の心構え	46
④ 班編制	47
第 2 節 集団調理実習の進め方	48
① 計画(plan)	48
② 実施(do)	56
③ 評価・改善(check, action)	57
④ 食物アレルギーへの対応	58
第 3 節 大量調理の特徴と調理技術	58
① 大量調理の特徴	58
② 大量調理の調理技法	60
第 4 節 献立作成と調理	66
① 献立作成の方法	66
② 対象別献立作成と調理	77

第 3 章 接客サービス

第 1 節	求められるサービス	84
1	サービスとは何か	85
2	サービスにおける大切な姿勢	89
3	サービスと調理師のかかわり	91
4	お客様の存在とは	92
第 2 節	接客サービスの基本	93
1	接客者としての意識	93
2	接客者の基本マナー	94
第 3 節	接客実務	107
1	基本的な接客サービスの流れ	107
2	料理別サービス方法	109
第 4 節	食卓の演出	120
1	カラーコーディネート	120
2	テーブルコーディネート	122
第 5 節	クレーム対応	127
1	クレーム対応の心構え	128
2	クレームの種類とその対応方法	130
3	クレームを発生させないためには	135

第 4 章 飲食店開業計画

第 1 節	調理師とフードビジネス	138
1	外食産業について	138
2	フードビジネスのトレンド	142
第 2 節	飲食店の開業	146
1	開業の心構え	146
2	飲食店の基本戦略	147
3	開業に向けての流れ	152
4	開業後の日常運営のポイント	169
	付録	171
	索引	180