

実技講習会の注意事項

1 ふぐについて

受講者各自で1 kg前後のとらふぐを持参してください。

入手できない方は手配しますのでご連絡ください。(代金は当日お支払い)

2 実技講習について

① 集合時間

8時30分までに集合してください。(開場：8時20分)

控室で着替え、速やかに調理室に移動してください。

② 会場

実技：2F 調理室 控室：2F 保健指導室

③ 服装

白衣(店で使用しているもので可)、帽子、マスクを着用してください。
調理実習室は土足厳禁で、滑りやすいので、作業しやすい上履きを持参してください。

④ 講習内容

- ・1班4～7名で班編成を行います。
- ・9時から講師による模範処理及び説明(60分～90分)
- ・模範処理終了後、1班から順次実技指導(60分～70分)を受けることとなります。他の班の実技見学はOKです。

⑤ その他

- ・ふぐ、調理器具(包丁等)は着替える前に、調理室に置いてください。
- ・昼食等飲食は可ですが、ゴミは各自持ち帰りください。
- ・保健所は、敷地内禁煙です。