

タニタシェフ育成コース よくあるご質問

【タニタシェフコースについて】

Q：受講対象者は。

A：タニタ食堂の出店、もしくはタニタ食堂メニューの提供を考える法人(※)に勤務する方が対象です。受講者は原則として5年以上の調理経験者で、かつ調理師あるいは栄養士の有資格者で事前に書類選考を実施します。所属法人の推薦を受け、お申込みください。

面談にて認定取得後の活用予定をご確認させていただきます。

※店舗形態については、【受講後のタニタ食堂メニューの活用方法】を参照ください。

Q：中間試験はどのようなものか。

受講者自身に実習の習熟度を把握していただくことを目的に、課程の途中で中間試験を実施します。試験は試験前日までに実習した定食の中からランダムに指定する1定食4品を調理していただきます。

Q：終了審査とは。

A：審査内容としては認定試験の結果と実習ごとの習得度合いです。審査を通過した方のみ、認定書を発行します。認定試験の参加には、座学の講義を受講し、実習の80%以上に受講していることが条件となります。認定試験内容は、学んでいただいた31定食の中から、試験日当日にランダムに指定する1定食4品を作っていただきます。味付けや量目のほかに食感、盛り付けなど、レシピが忠実に再現できているかなど審査をします。審査員は、講師が中心となり合否判定をします。審査項目は、調理時間や調理工程、手際の良さ、味付け、盛り付けの丁寧さなどです。

Q：認定試験の受験資格は。

A：講義と試験は必修とし、実習は8割以上の出席が必要です。実習を欠席した場合は必ずVTRで自習していただきます。

Q：認定試験に落ちた場合は？

別途再試験を設けます。再試験については別途試験料が必要となります。

Q：認定の更新試験はどのようなものか。

A：クオリティーを保つため更新にあたっては（講座終了時に実施する）認定試験と同一方式の更新試験（31定食の中から試験日当日にランダムに指定する1定食4品を調

理)に合格することを条件とします。更新試験料は7万円(税抜き)となります。

Q：第4期、以降の開講予定は。

A：現在検討中です。

詳しい日程は決定し次第、ホームページ等で公開します。

Q：東京以外での開催はあるのか。

A：現時点の計画では、東京のみの開催となります。

Q：認定を受けるのは店舗の責任者1名のみでいいのか。

A：店舗でタニタ食堂メニューを提供するには、必ず認定証の保有者の監督下で調理することを条件とします。よって、営業時間や営業日によって監督者がシフト交代する場合は、複数人に受講していただき、認定を受ける必要があります。

【受講後のタニタ食堂メニューの活用方法】

Q：認定後はどのような形でタニタ食堂のメニューを使えるのか。

A：大きく2つの形態で活用いただくことが可能です。

① 「タニタ食堂」の出店（パートナー加盟店舗）

直営の「丸の内タニタ食堂」と同様の店舗内装、セルフ形式の配膳、健康カウンセリングルームなどの運営スタイルも統一し、店名に「タニタ食堂」を使用いただきます。

② タニタ食堂メニュー提供（ライセンス契約店舗）

運営法人のオリジナルブランドの店舗で自社メニュー以外に、タニタ食堂メニューを提供いただけます。

Q：受講メニュー以外にレシピ本に掲載されているレシピを提供することはできるのか。

A：受講メニュー以外のメニューの提供はできません。短期間の追加メニューコースを開設予定で、そちらを受講することで新メニューの提供をしていただけます。

また、店舗展開後、実地での研修を受講することでも提供していただけます。

<「タニタ食堂」の出店（パートナー加盟店舗）について>

Q：①タニタ食堂出店の契約はどのようなものか。

A：図面、厨房機器、内装アドバイス等の開店プロデュース費用としてイニシャルロイヤルティー料、保証金、研修費と売り上げに対するロイヤルティー料をいただきます。面談によって個別に詳細をご説明させていただきます。

Q：出店条件はあるのか。

A：同一地域にタニタ食堂が乱立しないよう候補地は調整をさせていただきます。その他、タニタ食堂のコンセプト（セルフサービス、ごはんの計量など）を忠実に再現できる店舗設計が条件となりますので、弊社指定の業者との間で進めていただきます。

<メニュー提供（ライセンス契約店舗）契約>

Q：どのような契約になるのか。

A：タニタ食堂メニューの提供数に応じてロイヤルティー料をお支払いいただく契約になります。提供規模によっては、メニュー提供開始前に、店舗での実地研修が必要となります。契約の前提として、店舗の運営やメニューなどが、タニタ食堂の健康コンセプトと整合するかなどを確認させていただきます。

Q：持ち帰り弁当やセントラルキッチンの事業者も可能なのか。

A：喫食と調理とが一体となった食堂やレストランを想定しています。従いまして、喫食と調理が別々である持ち帰り弁当やセントラルキッチンの事業者などは、再現性等を個別に確認をさせていただいた上で、可否を決めさせていただきます。

以上