

経営者(受け側)・教育者(送り側)・技術者(シェフ)
それぞれの立ち位置で客観的に見れるまでの背景
そこから生まれた資格に対する考え方、活かし方を伝える

株式会社パレット 代表取締役 前田省三氏

販売士資格の活かし方 ～資格を活かして、自分の普通を作る～

2019年2月27日(水)

時間 17:30～18:30

※受付開始 17:00～

主な内容

- 創業の想い、パレットの経営理念「人の心をベースとした経営」
 - 職人の味づくり「味のパレット」を作る
 - お客様の近くにいる「人」が、地域密着の店づくりに必要必然な差別化
 - 社会に出て即戦力人材に、当たり前に必要な資格取得
 - 販売士資格取得は、自分の可能性を自分で広げること
 - 資格持って活かせてない、問題はどこに？
 - 資格取得を通じて、自分の中に「販売サービスのパレット」を作る
 - 一人三役多能工の人材育成
よりお客様の近くでお菓子を作るパティシエになるための販売士資格
 - 社内技術検定、国家資格「菓子技能士」取得での社員の変化
 - まとめ「服選びは、自分を客観視して、最適化すること」と同じように、自分をプロの販売士として最適化させる努力が大事
- ※質疑応答の時間を設け、みなさまのご質問にお答えいただきます。

参加費 会員：500円

一般：2,000円

※当日会場へご持参ください。

定員 30名(先着順)

※研修終了後懇親会を開催します(18:40～20:00、参加費5000円程度)。

前田社長も参加されます。ご都合のつく方はぜひご参加ください。

主催 滋賀県販売士協会 〒520-0806 大津市打出浜2-1 コラボしが21 9階 大津商工会議所内 TEL:077-526-1100

場所

アヤハレークサイドホテル

〒520-0801 滋賀県大津市におの浜3丁目2-25

講師

株式会社パレット 代表取締役/オーナーシェフ 前田 省三 氏

1980年 大阪梅田のホテルベーカリーで、洋菓子全般、
工芸菓子などを担当
菓子技能士2級取得、製菓衛生師取得

1986年 滋賀県大津市にて「手創りのお菓子 パレット」
を創業

生ケーキ、焼き菓子、アイスクリーム、クッキー、
チョコレートなど全て自家製にこだわりをもって
販売し、現在6店舗を展開

1998年 (株)シープラッツ設立、取締役に就任
同年ドイツ訪問、ワイン、ビールなどの輸入契約を担当

1999年 大津市にドイツレストラン「ヴェルツブルグ」オープン
人事担当取締役に就任

2000年 菓子技能士1級を取得(日本におけるマイスターにあたる)

2001年 ドイツにて、ドイツ菓子研修

2002年 パレットお菓子教室を、毎月一回開催
大阪ガスクッキングスクール講師など多数

2004年 菓子製造職業訓練指導員資格取得、技能試験首席検定員

2005年 滋賀短大生活学科製菓コース:製菓基礎理論、基礎実習担当非常勤講師

2009年 滋賀県技能者(おうみの名工)受賞



下記受講申込書に記入のうえ、FAXにてお申し込みください(Eメール可)

販売士の活かし方～資格を活かして、自分の普通を作る～受講申込書

FAX: 077-526-1117 E-mail: info@shiga-hanbaishi.com

() 会員 () 一般 ※どちらかにレをお付け下さい

お名前	
連絡先(携帯)	
E-mail	
懇親会	出席 ・ 欠席

※ご記入いただいた情報については、当協会からの連絡・調整、情報提供および参加者名簿の作成のため利用させていただきます。