

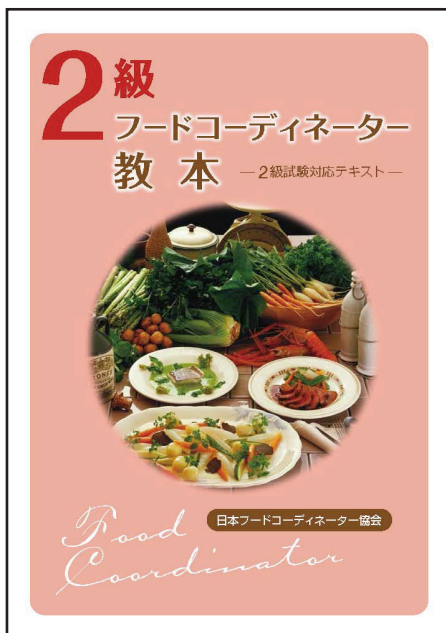
2級 フードコーディネーター教本

～2級試験対応テキスト～

日本フードコーディネーター協会 著

フードコーディネーターは、雑誌やテレビの企画で料理をスタイリングしたり、食品メーカーの新商品を開発したり、新しいレストランの立ち上げにたずさわったり……。いまや、フードコーディネーターの仕事は広く人々に知られ、活躍の場も広がっています。

そのフードコーディネーターになる為の2級資格試験のテキストです。



◇目次

- 第1章 レストランプロデュース
 - 1. 飲食業（フードサービス業）の特性と市場動向
 - 2. 外食産業におけるマーケティング etc…
- 第2章 商品開発
 - 1. 商品開発の基本
 - 2. 商品の体系 etc…
- 第3章 食の生産・流通・消費
 - 1. 第一次産業と流通
 - 2. 食品加工 etc…
- 第4章 ホスピタリティ&ライフサポート
 - 1. 食のホスピタリティとサービス
 - 2. フードライフ・サポート etc…
- 第5章 イベント・メディア
 - 1. 食の広告・販売促進企画と演出
 - 2. ホテル、宿泊、レジャー施設におけるイベント企画 etc…

◇著者紹介

特定非営利活動法人 日本フードコーディネーター協会

1994年7月に設立。「フードコーディネーター」という職業の社会的認知の促進と地位の向上をめざすとともに、公正な資格認定を制度化。フードコーディネーター資格認定試験制度の策定・実施をはじめ、フードビジネスにおいてさまざまな事業を推進している。

※取次配本はありません。

ご注文申込書 貴店名 / 帖合	注文数	発行：株式会社三恵社 Tel 052-915-5211 Fax 052-915-5019
	冊	本田 仁[著] 2級フードコーディネーター教本 ～2級試験対応テキスト～ 300頁 / B5版 / 並製 定価 3000円(税別) ISBN 978-4-86487-320-8 C-0063
ご注文は、JRCへ FAX03-3294-2177 (TEL: 03-5283-2230) 株式会社 JRC 経由で、すべての取り次ぎへの出荷が可能です。返品は長期にお受け致します。		