

ホスピタリティの重要性を広めたサービス産業指導の第一人者が、
すべての料理人、飲食店従事者・経営者におくる

「料理人のための1分間マネジメント」

定価 1,980円(税込) 柴田書店刊



マネジメントのできる料理人が、 スタッフを育て、店を輝かせる

サービス産業指導の第一人者であり、レストランのコンサルティングでも豊富な実績を持つ著者が、オーナーシェフをはじめ現場に立つ料理人に向けて店舗運営の基礎を「1分間マネジメント」としてわかりやすく解説する。お店のコンセプトづくり、人材の育て方、食材の仕入れ、トラブル対策、経営計画と実践……料理人はもちろん、これから飲食業を始める人、外食経営者にも役立つ「強い現場」をつくるための手引書だ。

著者 **カ石寛夫**

トーマス アンド チカライシ株式会社
代表取締役

ホテル、外食等サービス産業におけるホスピタリティ教育一筋48年の実績。2010年より、アメリカの料理大学CIAの日本大使も務める。



■本書の構成

- 第1章 「職業人」としての料理人
- 第2章 数字に強い料理人になろう
- 第3章 「プランニング」の力を磨こう
- 第4章 料理人こそサービスマンたれ
- 第5章 人を育てるのは料理人の責務

交流の深い4人のトップシェフとの「マネジメント談議」も併載



オテル・ドゥ・ミクニ
三國清三氏



分とく山
野崎洋光氏



レフェルヴェゾンヌ
生江史伸氏



緒方
緒方俊郎氏