

始める前に聞いてよかったです！

飲食・サービス業における 経営セミナー③

14時だよ、全員集合！

飲食・サービス業の経営で
今の時代に必要なことって？

【第3回テーマ】

「改正食品衛生法（HACCPなど）」

飲食業・サービス業では、どのように販売活動を行えばいいか悩まれている方が多いのが実情です。

今回は厚生労働省が進める改正食品衛生法「HACCP（ハサップ）」の義務化に向けての要点と対応方法を、事例を交えて紹介するほか、「軽減税率制度」開始に向けて、飲食料品事業者に関わるポイントも学びます。

【日時】 9月10日（月） 14:00～16:00

【会場】 未・来 Job まつやま ミラジョブルーム

【定員】 18名（先着・予約順）

【対象】 飲食・サービス業の経営者・従事者、

飲食・サービス業で創業予定の方、創業間もない方、このテーマに興味のある方

【講師】 山本 久美 氏(中小企業診断士・株式会社 SRS コメンスメント代表取締役)

受講無料

お申込み・お問合せ



ミラ クル
未来 Job まつやま

(松山銀天街 GET! 4階)

*駐車場はございません。近隣のコインパーキングをご利用ください。

TEL : 089-948-8035 E-Mail:top@mirajob.jp

<http://www.mirajob.jp>

未・来 Job まつやま

検索



*予約したセミナーをキャンセルする場合は必ず事前にご連絡ください。

無断欠席をされた場合、今後セミナーを受講をしていただけなくなることもございます。ご了承ください。

