

すしの学校◆笹互ゼミナール生募集◆



笹互ゼミナールは、寿司職人として独自に開業を目指す方や、国内外の寿司業界への就職を希望している方のために開かれた、現場で実践的に学ぶクラスです。

各期定員3名の少人数指導により、手厚いサポートを受けられ、知識と技術の習得ができることはもちろん、実践的な繰り返しの演習で現場力のある寿司職人を養成します。

カリキュラム

基礎実習・・・衛生管理、包丁の持ち方と研ぎ方、魚の基礎知識
実践演習・・・魚の捌き方、寿司の握り方、寿司飯の炊き方と調合、玉子の焼き方
課外実習・・・市場やかつば橋道具街へ行き、仕入れや流通の仕組み、調理器具の種類や選定方法を学びます。

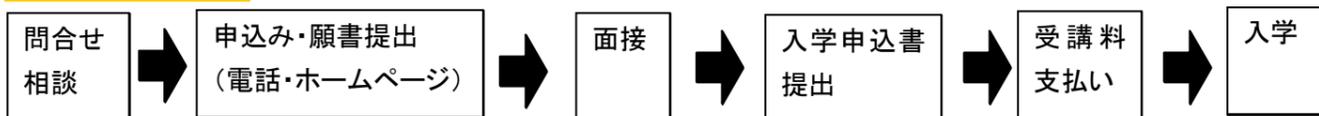
各コースと費用

	寿司職人養成コースⅠ	寿司職人養成コースⅡ	体験入門コース	海鮮井職人コース
期間	3ヶ月 週5日（月～金）	半年以内 週1日～（月～日）	2カ月 週1日から選択	2ヶ月 週5日（月～金）
時間	9：30～16：30	9：30～21：30 の範囲で選択	9：30～12：30	9：30～16：30
受講料	75万円	85万円	25万円	50万円
場所	東京都足立区（基礎実習）、東京都葛飾区（実践演習）、他			

◆受講料内訳：実習費、材料費、教材費、維持管理費

◆別途、包丁・作業着・作業靴等の購入が必要です。入学初日にかつば橋道具街へ行き購入します。

入学までの流れ



入学特典

* 笹互ゼミナール卒業生が、将来当社フランチャイズへの加盟を希望した場合、加盟料（100万円）が割引になります。（割引率：寿司職人養成コース50％・海鮮井職人コース30％・体験入門コース10％）
研修費10万円も無料となります。
* 一日2000円の宿泊施設が利用できます。先着順のため満室の場合はご容赦ください。

申込み・問合せ

☎：03-5682-0328（月～金 9：00～17：00）
✉：info@sasago.biz
URL：http://sasago.biz/ or 「笹互」で検索