

第2号議案

(1) 平成20年度事業計画案

平成20年4月1日から平成21年3月31日まで

事業名	事業内容
講習会・講演会	<ul style="list-style-type: none"> ・年1回の総会の日、フランス料理の技術、文化、歴史に関する講演会を実施。また最新技術の発表を兼ねた食事会を開く。 本年度は帝国ホテルにて6月3日に開催。 ・フランス料理の研究成果を発表する講習会を開催する。(年数回各地) ・協会本部のメゾン・オノで、プロ及び一般向け講習会を実施する。 ・地産地消・食育を広めるための講習会・講演会の実施。 ・資格のある会員にディシプル会員資格の授与式を行う。
フランス料理勉強会	<ul style="list-style-type: none"> ・今日作っている料理のベースとなる技術と知識を学び、次世代に継承するための勉強会の実施。 ・エスコフィエ基本料理の検証 ・先輩であるグランシェフによる講習会及び可能な場合は料理の再現。
「母と子のキャンプ」調理指導	<ul style="list-style-type: none"> ・青少年野外教育財団による「母と子のキャンプ」に協力。調理指導のため会員を派遣。今年は約8回開催予定。
社会福祉食事会	<ul style="list-style-type: none"> ・社会福祉食事会の実施。心身障害者と介護者を招く「ホテルでフランス料理を楽しむ会」 ・東日本…仙台国際ホテルにて本年秋に開催予定 ・西日本…帝国ホテル大阪にて来年2月ごろ開催予定
料理コンクール	<ul style="list-style-type: none"> ・エスコフィエの理念と技術の伝承、料理人の育成を目的とする『第4回エスコフィエ・フランス料理コンクール』を実施する。 予選書類審査：7月10日（東京 東電スイッチステーションプロ有明） 決勝実技審査：8月5日（東京 東京調理専門学校） ・多くの企業からのご協賛を得て実施する。 ・会報、ホームページ、業界誌などによりコンクール参加者を募る。 参加者目標100名。 ・国際決勝大会参加に向けてのフランス側関係者との折衝。
フランス研修留学	<ul style="list-style-type: none"> ・料理人のスキルアップの支援をするフランス研修留学の実施。年4回10名の参加者を想定。 ・会報、ホームページ、雑誌で募集を実施。 ・協会内の役員を始め、企業の研修担当者や料理長に理解を深めてもらう促進活動を行う。 ・研修生の体験を会報にて定期的に紹介していく。
料理フランス語通信教育	<ul style="list-style-type: none"> ・「料理フランス語通信講座」の実施。春・秋・冬の年3回開講。年70名の受講生を想定。 ・留学と同様に、協会内の役員を始め、企業の研修担当者や料理長に理解を

	<p>深めてもらう促進活動を行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・広告媒体として「グルメジャーナル」やネット版「ケイコとマナブ」に掲載。
出版・会報	<ul style="list-style-type: none"> ・機関紙「エスコフィエ通信」を年5回発行。4, 7, 9, 11, 1月記事中になるべく多くの会員情報を載せる。 ・またリニューアルしたカラー版冊子型にて広告収入増を諮る。 ・「エスコフィエの技 現代の術」をエスコフィエ料理技術保存及び技術向上のため引き続き販売。 ・国際協力の観点から、「料理用語辞典の中国語版」を刊行。5月末刊行。
広報	<ul style="list-style-type: none"> ・ホームページに逐次最新の活動を紹介する。 ・メディア関係者に協会の理解者を広げていく活動を続ける。 ・協会案内の改定版（社団法人版）を作成。
国際交流	<ul style="list-style-type: none"> ・フランスのエスコフィエ財団とオールドアンテルナショナル世界連盟参加各国との交流。 ・世界連盟会長提案の「Cuisine Escoffier rénovée」への取り組み。 ・フランス大使館領事部及び経済部との交流の拡大。 ・エスコフィエ・フランス料理コンクール優勝者の国際大会出場の準備。
親睦事業	<ul style="list-style-type: none"> ・新規入会者の受付と会員証などの送付。 ・会員名簿の制作と発行。 ・団体賛助会員である調理師学校の成績優秀生徒1名に「エスコフィエ協会優秀奨励賞」のディプロムを授与。
受託事業（1） JAL 機内食 アドバイザー	<ul style="list-style-type: none"> ・JAL 機内食コンサルタント業務の実施。 ・西洋料理の分野におけるフランス、国内の食情報、機内食の新規メニューの提案。AB ターム、CD タームの指導。 ・年間2－3回をめぐりに機上の検食をする。 ・成田 TFK 会社に専従者の派遣し、協会推薦メニューの具現化を図る。
受託事業（2） TEPCO 電化厨房 エスコフィエの運 営	<ul style="list-style-type: none"> ・東京電力(株)の委託によるメゾン・オノ1階のオール電化厨房「TEPCO 電化厨房エスコフィエ」における、電化厨房普及のための活動を実施。東京リビングサービス(株)との契約による。 ・会員を中心とするプロの料理人対象の電化厨房体験セミナーの実施。 ・食品関連企業及び東電関係者等に対するセミナーの実施。 ・その他電化厨房普及に関わる活動。