

第2回キッチン研修

前回の復習

- 発注のやり方を見直し、店舗力をつけよう

1週間の行動

- 生魚(刺身)用の使い方で工夫した点、効果があった点

新ルールの導入

- 魚に関する使用期限

発注プロセス

