

## レストラン起業家のビジネススクール

### “PROUDISH/プラウディッシュ”

ケースメソッドで経営の疑似体験を積み、経営スキルを身につける！

2011年4月24日、飲食店経営を体系的に学ぶ新しい学校が誕生します

ホスピタリティ業界のブランドマーケティングカンパニーの株式会社コンプリートコネクション(港区/代表取締役高野賢一)は、2011年4月24日にレストラン起業家のためのビジネススクール「Restaurant Entrepreneur Management School “PROUDISH”(プラウディッシュ)」を開校します。飲食店経営に特化したビジネススクールでケースメソッドによる授業を行います。ある課題について「自分ならどうする?」と深く掘り下げて考え、どういう意思決定や行動をとるか、といった戦略的思考力を養うことが目的です。主な対象は、飲食店開業準備中の起業家、既存の飲食店オーナーや飲食店幹部社員です。年4回開講予定。

#### 【どんな学校なのか?】

飲食店経営の疑似体験で経営力に厚みを増す、レストラン起業家・実務戦略家のためのビジネススクールです。特に「経営の意思決定力とそのスピードUP」や「戦略的・創造的発想力」が身につきます。通常のセミナーとは一線を画し、ビジネススクールと銘うって経営者や経営幹部の必要とされる経営スキルの習得を主な目的としています。したがって、授業内容も非常に濃密で、予習~クラス~復習としっかりと学習することが求められます。真剣に飲食店経営を学ぶための環境です。

#### 【授業の進め方】

ケースメソッド方式の授業です。

ある課題について「自分ならどうする?」と深く掘り下げて考え、どういう意思決定や行動をとるかといった判断力を養うことが目的になります。クラスディスカッションによる判断視点の共有化や広がり期待でき、経営の意思決定から最前線の接客まで、解が一つではなく判断力が重要な飲食業には最適な学習方法です。課題となるケースは全て飲食店と周辺事業に限定され、外食産業の実態から学べるように設計しました。ケースを読み解く度に戦略的なフレームワークも身に付きます。

#### 【受講メリット】

経営力も学ばなければ身につけません。鍛えなければ衰えます。それは、脳や筋肉と同じで、まるで、体の一部のようなです。経営者にとっては経営スキルは体の一部であり、生きていく術でもあります。生きていく術を学ぶことで何10倍、何100倍にもなってリターンが帰ってくる・・・。

そんな経営スキルを手に入れられることが受講生のメリットであり、財産にもなります。

【第1期のスケジュールとカリキュラム】

- 4月24日(日) DAY-1 「戦いに勝ち抜くための経営のベーシックスキル」  
\*テーマ:論理を組み立てる<ロジカルシンキング/MECE/ピラミッドストラクチャー/他>  
\*ケース:「顧客からのクレーム」「従業員からの内容証明郵便」
- 5月14日(土) DAY-2 「お店を差別化する価値観は？」  
\*テーマ:戦略を組み立てる<経営戦略/3C/5F/PEST/SWOT/PPM/他>  
\*ケース:「コーヒーショップ市場におけるパラダイム変換」
- 5月28日(土) DAY-3 「小資本でも勝てる飲食店の経営戦略は？」  
\*テーマ:ゼロからの挑戦<経営戦略/マーケティング戦略/他>  
\*ケース:「クラフトビール市場での挑戦」
- 6月11日(土) DAY-4 「どうすれば利益を生み出せるのか？」  
\*テーマ:自分の立ち位置と現状把握<管理会計/PL/BEP/CF>  
\*ケース:「新規出店6カ月・資金ショート」
- 6月25日(土) DAY-5 「従業員がワクワク働く環境はどうやって作るか？」  
\*テーマ:従業員のモチベーションと労務リスク<リーダーシップ/組織行動>  
\*ケース:「新任店長配属」
- 7月11日(土) DAY-6 「飲食店の再生計画の立案」  
\*テーマ:ダメ店舗の再生<3カ月で体制確立6カ月で黒字化を目指す再生計画立案>  
\*ケース:「War(闘い)」
- 7月未定(土) DAY-7 卒業論文・制作に変えて・・・受講生の事業計画発表会  
\*受講生(任意)と講師、資金調達支援会社などによる受講生の事業計画へアドバイス
- 5月～7月 SPECIAL CLASS  
\*上記の本講座以外にも旬な経営者やテーマによる特別講座を開催予定

【オリエンテーション】

- 4月9日(土) 入学予定者に対して受講概要説明&教材配布。  
株式会社コンプリートコネクションにて開催(10時、13時の2回を予定)  
東京都港区三田 2-14-7 ローレル504

【授業会場】 エビススバルビル会議室(JR 恵比寿駅徒歩 3 分)

【定員】 30 名

【授業料】 126,000 円(消費税含む)

【特典】 情報サポートと開業サポートの二面から生涯学習と開業までをサポートします。

情報サポート:

- ・日経レストラン本誌とモバイルの定期購読無料(6 カ月)
- ・SNS での販促協力、他

開業サポート:

- ・資金調達の支援(不足分の開業資金の調達のお手伝い)
- ・税理士による事業計画書作成の支援(金融機関提出・交渉のお手伝い)
- ・不動産物件の紹介/交渉(市場にでる前の物件確保のお手伝い)
- ・取引先のご紹介(販促制作物、食材飲料・厨房機器などの取引先ご紹介)

=====  
【ご案内】 取材:授業風景やカリキュラム内容紹介、受講者へのインタビューが可能です。  
\*ご希望の場合は以下にお問合せください。  
=====

【運営会社】 株式会社コンプリートコネクション/**Complete Connection Inc.**

東京都港区三田 2-14-7 ローレル三田 504

TEL:03-3451-4451 FAX:03-3454-1672

Email:[info@starchef.jp](mailto:info@starchef.jp)(メールでご連絡いただけますと幸いです)

URL:[www.complete-connection.co.jp](http://www.complete-connection.co.jp) [www.starchef.jp](http://www.starchef.jp)

代表取締役 高野賢一

<主な実績>

- ・世界料理サミット2009 TOKYO TASTE(ブース出展)
- ・元麻布かんだフェア2009 in TAIPEI(企画協力)
- ・元麻布かんだ おせち料理2009 for イオングループ(企画協力)
- ・HIROYUKI SAKAI Cuisine Fair at MADUZI HOTEL in BANGKOK(企画ディレクション)
- ・料理の鉄人グルメツアー2010 from BANGKOK(企画ディレクション)
- ・フード アクション ニッポン 朝ごはんビジネス推進プロジェクト2009(ディレクション)
- ・フード アクション ニッポン アワード 2010(運営ディレクション)