

株式会社UMASO 講師派遣について

株式会社UMASO在籍講師は、洋菓子、製パン、カフェ料理、西洋料理他、食に関する多彩な講師が在籍しております。

また、ご依頼に応じて、首都圏一流講師のブッキングも可能です。

弊社の講習は、食とは何か、材料の特性や性格など、懇切丁寧にご指導致します。

社員研修会、食に関するイベント・催事、親子教室、クッキング女子会、クッキングパパ会など、様々なシーンでご利用くださいませ。

詳細は、お気軽にお問い合わせ、ご相談くださいませ。

・講師料

1. 講師 ¥50,000/日

(受講者 15名迄。16名以上1名ごとに¥2,000ずつ追加となります。)

2. 講師アシスタント 1名あたり ¥25,000/日

(講師アシスタントのみのご依頼は受け付けておりません。)

3. 首都圏一流講師 講師料は別途相談となります。

※上記講師料には、交通費は含まれておりません。交通費は実費ご請求となります。

・材料

1. 原則、ご依頼主様にてご用意くださいますようお願い致します。

2. ご依頼主様にてご用意できない場合、弊社にてご用意致します。この場合、材料費として実費ご請求となります。

・機材

講習実施場所の機材を利用致します。

講習実施場所に不備の機材は、弊社所有機材のレンタルとなります。講習内容に応じて必要となる機材が異なります。

機材レンタルとなった場合は、機材レンタル料がかかります。

- ・講習内容

ご依頼主様のご要望にあわせて、決定致します。

1. スクール形式

講師によるデモンストレーションを行います。試食は弊社にて手作りしたものをご用意、ご試食いただきます。

(試食は教材費としてご請求致します。)

2. グループ実習形式

講師によるデモンストレーションを行います。その後、受講者様を3~6名のグループにわけて実習を行います。

3. セミナー形式

素材の特性や、基本生地、食育についてなどの講話、ディスカッションを行います。

- ・受講者様について

未就学児童（満4歳以上）～満10歳は保護者同伴必須。

受講者様の人数は最低5名より受け付けます。

- ・レシピについて

レシピ開発にあたっては、度重なる試作、試食、改良研究、労務、燃料費、試作材料費のほか、多くの費用、また技術を必要とします。

そのためレシピは「知的財産」であり、他にはない弊社独自開発のものであります。講師派遣の際には、弊社所有のレシピを使用致します。

弊社知的財産であるレシピ保守のため、機密保持誓約書に、ご署名いただく場合がございます。

1. 非営利目的・個人利用の場合

弊社が必要と認めた場合、機密保持誓約書にご署名を頂きます。

レシピ本体、またレシピを利用した物品の販売、個人利用の範囲を超える目的でのレシピの利用を禁じます。

2. 営利目的・法人利用の場合

機密保持誓約書にご署名を頂きます。

レシピ1点につき¥20,000~にて買い取りとなります。金額はレシピ内容、ご依頼内容によって変動致しますので、別途お見積もりとなります。

～ご依頼から講師派遣・講習実施まで～

1. ご依頼

講習の内容、趣旨、目的、テーマ、期日、所要時間等必要事項を講師派遣申込書に記入の上、弊社宛に郵送または電子メールにてお送りください。

2. お打ち合わせ

講師派遣申込書をもとに、必要に応じて、数回お打ち合わせを致します。また電話や電子メールでのお打ち合わせも可能です。

お打ち合わせ後、弊社にて、ご希望に添った講習プランを作成致します。

3. お見積もり

お打ち合わせにて決定致しました講習プランにかかる費用のお見積書を弊社にて作成致します。

4. ご契約

講習プラン、お見積もりにご了承頂けましたらご契約となります。

ご契約後講習実施15日前までに、お支払いをお願い致します。

※個人様は現金払いとなります。初回取引法人様は現金のみ、初回以後は銀行振込も受け付けます。

5. 講師派遣・講習実施

お打ち合わせの講習プランに沿い、講師派遣・講習を実施致します。

※講習の企画、制作、運営、実施場所の手配など、弊社にて一括手配の講習プランもございます。お気軽にお問い合わせ、ご相談くださいませ。