

日本バーベキュー協会からニュースリリース！

バーベキューは安全安心から！

日本初！バーベキューのプロを養成する「バーベキュープロインストラクター検定」（略称／バーベキュープロ検定）
新発足のお知らせ。



日本バーベキュー協会（JBBQA）（東京都港区 下城民夫会長）は、2006年の設立以来、独自の教育プログラムである「バーベキューインストラクター検定（バーベキュー検定）（2024年現在 27,000名受講）」を通じてバーベキューの楽しさだけでなく、安全と安心の重要性を広めてまいりました。事故のない安全な環境こそ、最高のバーベキュー体験を提供するため重要です。近年、国内のバーベキューブームの拡大により、手ぶらバーベキュー場やグランピング施設が急増していますが、一般の愛好者の技術は未成熟な部分が多く、安全な操作や衛生管理が課題となっています。

プロ向け研修プログラム「バーベキュープロインストラクター検定」

こうした背景を受け、日本バーベキュー協会は、法人向けにプロフェッショナルなバーベキュー人材を育成するための研修プログラム「バーベキュープロインストラクター検定」（バーベキュープロ検定）を開始しました。この検定は、実際のバーベキュー場で使用される機材を用いた実地講習を通じて、安全で安心なバーベキュー技術と知識を体系的に学べる機会を提供します。資格取得後は、業界内でのスキル証明として活用できる日本バーベキュー協会公認の「バーベキュープロインストラクター」の認定を受けることができます。

●プログラムの詳細

- ・ 講師: 下城民夫（日本バーベキュー協会会長、BBQF株式会社 CEO）
- ・ 開催場所: 受講企業のバーベキュー場、または日本バーベキュー協会指定のバーベキュー施設（東京、山梨、名古屋、大阪など）
- ・ 使用機材: 炭グリル、ガスグリル、電気グリル、ペレットグリル、オフセットスモーカー等

- **研修費用:**
 - 自社開催: 5～10名 @30,000円/名、10～20名 @27,000円/名、20～50名 @25,000円/名 バーベキューインストラクター 20000円/名
 - 指定会場開催: 上記費用に加え、会場費 @5,000円/名が必要
- **プログラムに含まれる内容:**
 - 講習費、テキスト、実技テスト、認定証の発行、プロ用肉芯温度計

●研修内容とスケジュール (合計320分)

1. オリエンテーション (20分)
 - 研修の目的と概要、チーム分け
2. ガスグリルの取り扱い講習 (30分)
 - プロパン・ブタンの特徴や安全確認方法、点火手順
3. ガスグリルの実技演習 (30分)
 - 点火時の注意、温度調整、清掃の実習
4. チャコール (炭) グリルの扱い方 (30分)
 - 炭の種類や安全な着火法
5. 食材の調理レクチャー (90分)
 - バーベキュー時の衛生管理、肉芯温度チェック方法、食材別の安全な焼き方
6. 機材メンテナンス講習 (20分)
 - 清掃や保管方法
7. 実技試験 (60分)
 - 安全な機材操作のチェックテスト
8. 質疑応答とまとめ (30分)



●今後の展望

第一回目は2024年12月2日、篠島デューテラス (愛知県知多郡南知多) にて開催。

今後は全国のバーベキュー施設において、正しい知識と技術を持つ「バーベキュープロインストラクター」を配置することを目指し、利用者が安心して楽しめる環境作りを推進してまいります。

本件についてのお問い合わせは下記及び詳細情報はオフィシャルウェブサイトをご覧ください。

日本バーベキュー協会

107-0062

東京都港区南青山2-15-5 Faro 3F 010

担当：操本都

Email: info@jbbqa.com

電話番号: 03-6447-4578 FAX:03-6447-4579

オフィシャルwebsite <http://www.jbbqa.org>