

業務計画書

【営業情報】

営業車	屋号	クレープ屋		
	業種	菓子製造業		
	車庫の所在地	横浜市中区●●町●●—●●		
	車台番号	●●●—●●●●●●●●		
	給水タンク容量	40L	廃水タンク容量	40L
	食品取扱者の人数	1人	食品取扱者以外的人数	1人
出店予定地		横浜市●●区●●町●●—●● ●●ビル前 土、日曜日 11:00~19:00		
仕込み場所	仕込み場所の有無	(有) ・ 無		
	作業内容	生地の混合・調製、器具類の洗浄		
	仕込み場所が有る場合		営業許可証写し (有) ・ 無	
	※仕込み場所の営業許可証写しを添付できない場合は、下記に記入してください。			
	営業者名		許可番号	
	屋号		業種	
業種				

【取扱品目等】 全ての取扱品目について記入してください。

	取扱品目	食数 (販売単位)	原材料	営業車内	
				調理又は製造工程	使用する水の量
1	クレープ	200食 (1個/食)	仕込み場所で調製した生地 【トッピング】既製品(ホイップクリーム、チョコレートソース、ハム、チーズ、生食用カット野菜、果物缶詰、冷凍果実)	①ボウルに【生地】を入れ混ぜ合わせる ②生地を返す ③トッピングする ④盛り付ける	器具の洗浄(へら等の洗浄) 20L ※器具類の洗浄は仕込み場所でも実施
	その他			営業中の手指の洗浄、調理設備の清掃、殺菌等	20L
					計 40L

【使用する食器類】 (使い捨て容器のみ使用) ・ 使い捨て容器以外も使用