

Customer's success is our business

非正規社員研修(飲食店)
キャリアアップ助成金の活用

株式会社マネージメント・リソース研究所

2013.6.

<http://www.mrri.co.jp/>

非正規社員研修（飲食店）のご提案

厚生労働省の基準（キャリアアップ助成金）に適合し、非正規雇用者を対象とした訓練（OJTとOFF-JTを組み合わせた訓練）が申請認定され、実施しますと助成金受給の対象となります。

キャリアアップ助成金の認定要件

- ・ 有期契約で雇い入れている者（新たに採用も可）又は期間の定めのない労働者で正規雇用者と同等の待遇を受けていない者
- ・ キャリアアップ管理者を配置したうえで、キャリアアップ計画・職業訓練計画を作成して訓練を実施した事業主
- ・ 企業でのOJTと教育訓練機関等で行われるOFF-JTを効果的に組み合わせて実施する訓練であること。
- ・ 3カ月以上6カ月以下の訓練期間であり、総訓練時間が6カ月当たりの時間数に換算して425時間以上であること。
- ・ 総訓練時間に占めるOJTの割合が1割以上9割以下であること。
- ・ 訓練修了後にジョブ・カード様式4（評価シート）により職業能力の評価を実施すること。

助成金の支給要件

1. 助成金の受給資格認定申請書の提出の日の前日から起算して6カ月前の日から支給申請書の提出日までの間に、事業所において雇用する雇用保険被保険者を事業主都合により解雇等（退職勧奨を含む）をしたことがない事業主
2. 支給申請時点において、支給の対象となる対象労働者について、事業主都合による解雇をしていない事業主
3. 助成金の支給申請書の提出日から起算して過去3年の間に、緊急人材育成・就職支援基金事業による助成金等、および雇用保険二事業による助成金等を不正受給したことがない事業主
4. 助成金の支給申請日の属する年度の前々年度より前のいずれの保険年度の労働保険料を納入している事業主（支給決定の日までに納入を行った事業主を含む）
5. 助成金の支給申請日の前日から起算して1年前の日から支給申請日の前日までの間に、労働関係法令の違反を行っていない事業主
6. 「風俗営業等の規制及び業務の適正化等に関する法律」に規定する接客業務受託営業を行っていない事業主

※ なお、研修受講者の方が総訓練時間の8割以上受講しなければ、助成金の支給は受けられません。

キャリア・アップ助成金（例）

訓練受講者数：1名 訓練期間 4ヶ月
 総訓練時間：426時間（OJT 360時間、OFF-JT 66時間）

	訓練に要する経費	助成額
OFF-JT	OFF-JTはすべて弊社で受講 250,000円（研修受講料）	200,000円
	OFF-JT受講中の賃金 @ 800 × 66時間 = 52,800円	@800 × 66時間 = 52,800円
OJT	訓練実施のための間接経費 （教育者の経費）	@700円 × 360時間 = 252,000円 （OJT時間を6H/日60日間）
合計	302,800円	504,800円

※OJT時間（勤務時間）を6H/日80日間 計480H勤務の場合、OJT経費 336,000円の申請が可能です。

- （※1） 認定の申請や奨励金の申請は、当社の専任社会保険労務士がお手伝いします。
- （※2） 1年度1事業所当たりの奨励金の支給限度額は500万円です。
- （※3） 上記受講料に別途消費税をご負担ください。

非正規社員研修（飲食店）カリキュラム

教育訓練カリキュラム

訓練コース名	厨房担当者養成講座				
職務名又は教科名	職務又は教科名の内容	時間	訓練実施機関		
実習 (OJT)	衛生管理	・身だしなみチェック(制服・頭髪等) ・厨房の掃除 ・消毒・殺菌	24	各事業所	
	調理補助実務	・メニューごとの仕込み(準備) ・食器の種類及び保管場所 ・厨房用品の片付け方及び厨房機器の清掃方 ・調理準備 ・メニューごとの調理補助	108	各事業所	
	調理実務	・メニューごとの調理手順 ・調理実践 ・食材の知識 ・食材の保管方法	180	各事業所	
	総合厨房管理	・調理場の規則 ・ロス削減の方法 ・危機管理	48	各事業所	
	OJT計		360		
有期実習型訓練の内容 座学 (OFF-JT)	コミュニケーション	・コミュニケーションの役割と方法 ・コミュニケーションプロセスと阻害要因	6	株式会社マネーマネー・リソース研究所 研修施設内	
	衛生管理(基礎)	・衛生法規・公衆衛生学の基礎 ・食品衛生学の基礎 ・食品取扱者の衛生対策の基本	6		
	衛生管理(応用)	・食品衛生学及び衛生対策 ・HACCPの基礎知識	6		
	栄養学	・栄養素の働き ・食生活と健康づくり	6		
	食品食材の知識	・食の文化 ・食品の分類と成分	6		
	調理理論	・調理の目的と種類 ・調理と香り・味・色 ・調理の基本技術	6		
	計数管理(基礎)	・売上と経費の仕組み ・飲食事業の収益構造	6		
	要員管理	・コアタイムとアイドルタイム ・人件費管理の手法	6		
	販売促進(基礎)	・メニュー販促 ・販売促進の基礎知識 ・顧客管理の基本	6		
	マーケティングの基礎知識	・マーケティングの基本 ・環境分析の手法 ・販売促進と競合店対策	6		
	問題解決手法	・問題解決の基本フレーム ・ゴールの引き出し方 ・対策・立案の具体的手法	6		
	学科計		66		
	座学等(OFF-JT)計		66		
有期実習型訓練計		426			
主要な設備機器					

1. OJTは別途作成の評価表に基づき、上司又は先輩社員が職場内で実際の業務をさせながら指導します。
2. 上司又は先輩社員がOJTを実施した日に報告書（OJT日誌）を作成していただきます。
3. 座学（OFF-JT）は、
12日間 10:00～17:00（1日6時間）とします。
4. 座学（OFF-JT）の実施会場
その地域における商工会議所の会議室又はその他の施設

OFF-JT講師

講師氏名	担当科目	所属・公的資格
赤松寛一	コミュニケーション、要員管理、問題解決手法	(株)マネージメント・リソース研究所 代表
内藤秀治	計数管理基礎、販売促進、基礎マーケティング基礎知識	(株)ナイトウ経営 代表、中小企業診断士
原 伸行	衛生管理の基礎・応用、栄養学、食材の知識、調理理論、接客サービス	中小企業診断士、ISO22000審査員補

※OFF-JTカリキュラムの詳細日程は別途定めます。

評価シート（飲食店の例）

能力ユニット	自己評価			企業評価			職務遂行のための基準
	A	B	C	A	B	C	
衛生管理							(1) 作業従事者が清潔を保持できるよう指導できる
							(2) 作業従事者に定期的な検便をさせることができる
							(3) 器具・備品の取扱方法、洗浄・消毒方法、保管場所、保管方法を知っている
							(4) 器具・備品を衛生的な方法で使用・保管することができる
							(5) 安全衛生に関する社内の行動基準について知っている
							(6) 定められた基準と手順に従って手際よく作業場や売場の清掃を行うことができる
							(7) 食品安全の3原則（菌をつけない、殺す、増やさない）を守ることができる
							(8) 朝礼、場内放送、掲示物などを用いて、安全衛生に関する社内の行動基準を徹底することができる
							(9) 作業従事者の健康状態を適切に検査できる
							(10) 保菌者を仕事につけないようにできる
							(11) 常に清潔なマスク、作業衣を着用し、汚染防止に努めることができる
							(12) 手が汚れる度に消毒液による手洗いをし、汚染防止に努めることができる
							(13) 設備、容器、器具、包材などを使用する前に、異物に関して目視点検ができる
							(14) アレルギー原の混じった原料に対する交差汚染の防止対策を行うことができる
							(15) 店舗・工場への有害生物（虫、ネズミ、鳥糞）の侵入を防止することができる
品質管理・検査方法							(3) 金属探知機でチェックすることができる
							(4) 計量機器で重量管理をすることができる
							(5) 目的に合った測定方法を知っている
							(6) センサの用途と種類を知っている
							(7) 鮮度判定ができる
							(8) 異物混入検査ができる
							(9) 官能検査ができる
							(10) センサによる測定ができる
							(11) センサによる測定の自動化ができる
							(12) 基準書に定められたことが実行できているかチェックすることができる
							(13) 食品衛生基準が守られているかチェックすることができる
							(14) 食料品の材料に応じた低温管理が実行されているかチェックすることができる
							(15) 計器類の点検作業ができる
							(16) 品質管理に関する関連法規を知っている

OJTに必要な評価シートも
飲食店に対応した評価シート
を弊社で作成いたします。