

有期実習型訓練説明会のご案内

外食産業経営者の皆様！！

非正規社員(パート・アルバイト)をパワーアップして
貴社の中核人材に育てませんか

【制度の特徴】

- (1)外食産業の実情に合わせた充実したOff-JT、計画的なOJTを実施することにより、即戦力人材を育成できます。
- (2)非正規社員から正社員、正社員から中核人材を目指せる力が付くOff-JTを設定しています。
- (3)自社に合った体系的な教育(OJT)制度を構築する事が出来ます。
- (4)諸条件に適合された企業には、厚生労働省より助成金が支給されます。

日時 : 5月13日(金) 14:00~16:00

場所 : 大和郡山市 市民交流館 (大和郡山市高田町92-16)
駐車場は、隣の駐車場をご利用下さい。(2時間まで無料)

日時 : 5月19日(木) 14:00~16:00

場所 : 奈良県産業会館 (奈良県大和高田市幸町2番33号)

※ 同じ内容です。ご都合のよい日にご参加ください。

料金 : 無 料 主催 : (株)マネージメント・リソース研究所

<お申込み方法> 電子メール又は下記の申込書にご記入の上、切り取らずにFAXにてお申し込み下さい。

<問い合わせ先> 株式会社 マネージメント・リソース研究所
〒633-0062 奈良県桜井市栗殿1029-5 (吉本ビル203号)

e-mail : info@mrri.co.jp TEL : 0744-45-5126 FAX : 0744-45-5121

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

MRRI

検索

(詳しくは弊社ホームページでご覧いただけます。)

有期実習型訓練の説明会 申込書

フリガナ 参加者名		業 種	
会社名		お役職	
連絡先	〒 — TEL() — E-mail @		

御中

Customer's success is our business

ジョブ・カード制度
有期実習型訓練助成金の活用

株式会社マネージメント・リソース研究所

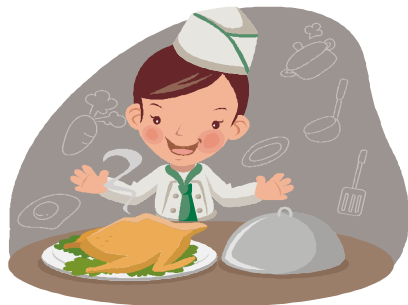
<http://www.mrri.co.jp/>

2011.4.

今回のご提案モデル

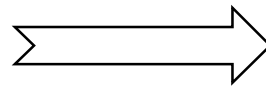
今回ご案内するモデルは、非正規雇用の就労者比率の高い外食産業で「非正規若年労働者の有機実習型訓練（キャリア・アップ型）」による正規労働者への転換に必要な技能や知識を習得させる為のモデルです

自社で現在働いていらっしゃるアルバイト・パート等の非正規社員様を教育し自社の正社員になって頂く制度です



アルバイト・パート等の非正規社員

OJTやOFF-JTを組み合わせ
た訓練カリキュラムを実施し非
正規社員を正社員に転換



正社員

モデル訓練カリキュラムの一例 (厨房担当者・OJT)

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	<ul style="list-style-type: none"> ・身だしなみチェック(制服・頭髪等) ・厨房の掃除 ・消毒・殺菌 	16	各事業所
	調理補助実務	<ul style="list-style-type: none"> ・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法 ・調理準備 ・メニューごとの調理補助 	72	各事業所
	調理実務	<ul style="list-style-type: none"> ・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 	144	各事業所
	総合厨房管理	<ul style="list-style-type: none"> ・調理場の規則 ・ロス削減の方法 ・危機管理 	32	各事業所
	OJT計			264時間

訓練カリキュラム案（若干変更になる可能性があります）

研修プログラム

科目	概要	時間	対象		
			ホール	厨房	マネジメント
オリエンテーション		3	○	○	○
コミュニケーション I	各担当者間のコミュニケーションを円滑にするための手法	6	○	○	○
ビジネスマナー	言葉づかい、挨拶等社会人として必要なビジネスマナー及びテーブルマナーの習得	6	○	○	○
接客サービスの基礎	ホール担当者の接客のための基礎知識	6	○		○
衛生管理 基礎 I	衛生法規・公衆衛生学の基礎	6	○	○	○
衛生管理 応用 I	食品衛生学及び衛生対策	6	○	○	○
栄養学 I	5大栄養素の働き	6	○	○	
調理理論 I	調理手法の基本	6		○	
食品食材の知識	食品の基礎知識	6	○	○	
計数管理 基礎 I	飲食事業の収益構造の理解と管理のための基本的な手法の習得	6	○	○	○
計数管理 応用 I		6			○
要員管理	適正人件費の把握と管理手法	6	○	○	○
部下育成 I	マネジャーの役割と求められる行動	6			○
販売促進の基礎知識	飲食店に必要な販売促進の基礎知識	6	○	○	○
マーケティングの基礎 I	売上アップのための基本的な知識と実践手法の習得	6	○	○	○
問題解決技法 I	日々直面する問題解決のための手法と実践	6	○	○	○
合 計		全15講座	12講座 75時間	12講座 75時間	12講座 75時間

評価シート（厨房担当）一部抜粋

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)	調理人としての清潔な身だしなみの自己管理ができる
							(2)	調理場の安全衛生に関する基礎的事項について知っている
							(3)	調理場の清掃ができる
							(4)	調理場、厨房機器の5S(整理、整頓、清潔、清掃、しつけ)及び衛生管理を徹底し、クレンリネスを実践している。
							(5)	自分自身自覚して衛生管理を徹底している。
							(6)	食品衛生・公衆衛生についての知識があり、社員に意識づけを徹底している。
							(7)	職場で働くスタッフ全員に対して、徹底的でハイレベルなクレンリネスの意識を持たせるよう指導・実践している。
							(8)	食中毒などの事故はゼロの状態を維持するとともに、衛生について細心の注意を払っている。
.....							(1)	調理器具の種類、用途、管理方法、準備について知っている
							(2)	調理器具について毎日の手入れができる
							(3)	指示され食材の取り出し、保管、片付けができる
							(4)	各料理の名称を知っている
							(5)	各料理の下ごしらえの方法を知っている
							(6)	手順に従い調理全般の準備・下ごしらえを効率的に行っている。
							(7)	各料理に適した器について知っている

ジョブカード制度実施企業のメリット

- ① ・助成金を活用できる
- ② ・充実したoff-JT、計画的なOJTを実施することができる
・資格取得をベースにしたoff-JTプログラムなので目に見えるスキルアップが可能である
- ③ ・ 自社に合った教育ができる
・ アルバイト教育が統一される。
・ 社員教育にも流用できる。
・ 人材教育の基盤として活用できる。
・ 人事考課にも活用できる。
- ④ ・ 選ばれたアルバイトのモチベーションが上がる
・ 他のアルバイトのモチベーションも上がる
・ 社員の刺激になる
・ 教育担当の社員のレベル向上が期待できる

助成金の一例（注1）

訓練受講者数：1名 訓練期間 3.5 ヶ月
 総訓練時間：339時間（OJT264時間、OFF-JT75時間）

	訓練に要した経費	助成額
OFF-JT	OFF-JTはすべて当社で受講 12万円	40,000円
	OFF-JT受講中の賃金（注2） @800×75時間 =60,000円	$60,000円 \times 1/3 = 20,000円$
OJT	訓練実施のための間接経費 （教育者の経費）	$@600円 \times 264時間 = 158,400円$
合計	180,000円	218,400円

（注1）現時点での予定です。今後若干助成額が増える可能性があります。

（注2）実際の支給する時間給で計算してください

Off-JT担当講師紹介

マーケティング・計数管理・問題解決技法担当

内藤 秀治 (中小企業診断士・キャリアコンサルタント)

コミュニケーション・ビジネスマナー・接客サービス・要員管理
労働法規採用管理・部下育成担当

佐々木 宏 (中小企業診断士・社会保険労務士)

衛生管理・栄養学・テーブルマナー・食品の知識
販売促進・調理理論

原 伸行 (中小企業診断士・商業施設士・ISO22000審査員補)

主催企業

株式会社マネージメント・リソース研究所