




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

2013.11.



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

キャリアアップ助成金を活用した研修内容

1. 研修概要

貴組合・協会所属の各飲食店様の非正規雇用者(有期雇用契約者、短時間労働者等)を対象に能力向上、キャリア・アップを目的にキャリアアップ助成金を活用した研修をご提案いたします。

2. 主 催

奈良県飲食生活衛生協同組合、奈良県飲食店組合、一般社団法人日本食品衛生協会

3. 企画運営

株式会社マネージメント・リソース研究所にて研修プログラムの作成、講師の選定・研修の実施を担当いたします。プログラムの内容・担当講師につきましては事前にご確認いただき、ご意向に合わせて対応いたします。

4. 制度活用

貴組合・協会所属の各飲食店様には、厚生労働省の「キャリアアップ助成金制度」を活用いただくことで、研修費用の負担が最小限に抑えられます。ただし、本制度ではOFF-JTとOJTの組み合わせによる研修カリキュラムが前提となっています。本制度の申請、および各社のOJTプログラムの作成(ジョブ・カード様式4の作成等)につきまして、株式会社マネージメント・リソース研究所が全面的にバックアップいたします。

5. 研修内容

OFF-JT(座学) 平成26年 月 ~ 平成26年 月 <4ヶ月予定・日程：要相談>

6時間/日 × 2日/月 × 4ヵ月 = 8日間で48時間

内容：コミュニケーション、問題解決手法、衛生管理、食材の知識、栄養学等

OJT(職場内訓練) 平成26年2月 ~ 平成26年5月 <平行実施 4ヶ月予定・日程：要相談>

6時間/日 × 約15日/月 × 4ヵ月 = 360時間

内容：事前に設定したOJTプログラムのとおり

6. 研修費用

受講料： お一人あたり25万円+消費税(お支払は研修開始までに願います)

キャリアアップ助成金制度による助成額： 490,400円(キャリアアップ助成金支給例参照)

なお、助成金支給額は上記訓練時間により異なります。

※ 企業様が責務を怠ってキャリアアップ助成金が受給できない場合、受講料を返金いたしません。

実施までのタイムスケジュール

- | | |
|-------------------------------|------------------------------|
| 1. 詳細日程の決定 | 研修開始3ヶ月以前 |
| 2. 説明会の実施 | 研修開始2～3ヶ月前後 |
| 3. 参加申込み | 研修開始2ヶ月前までに申込み |
| 4. 助成金認定申請 | 研修開始1ヶ月前の月末までに申請（社会保険労務士が申請） |
| 5. キャリア
コンサルティング | 研修開始2週間（担当：ジョブカードセンター奈良） |
| 6. OJT担当者説明会 | 研修開始2週間前後 |
| 7. 訓練開始 | 研修期間4ヶ月（OFF-JT日程：研修カリキュラム参照） |
| 8. 助成金支給申請 | 研修終了翌月（社会保険労務士が申請） |

<研修カリキュラム>

OFF-JT日程

	日程	時間	研修内容	担当講師
第1日目		10:00～17:00	◇コミュニケーション力	赤松
第2日目		10:00～17:00	◇接客サービスの基礎	原
第3日目		10:00～17:00	◇栄養学	原
第4日目		10:00～17:00	◇食材の知識	原
第5日目		10:00～17:00	◇衛生管理基礎	原
第6日目		10:00～17:00	◇計数管理基礎	内藤
第7日目		10:00～17:00	◇販売管理基礎	内藤
第8日目		10:00～17:00	◇問題解決手法	赤松

※ 詳細な日程については、貴組合・協会担当者様と打ち合わせの上、決定させていただきます。

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：408時間（OJT 360時間、OFF-JT 48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 × 48時間 = 38,400円	@800 × 48時間 = 38,400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	288,400円	490,400円

- （※1） 認定の申請や助成金の申請は、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		ホール担当者養成講座				
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) ・場所ごとの掃除 ・掃除用具の使用法 ・衛生管理	40	各事業所		
	ホール管理	・備品のチェック(在庫確認) ・職場での協働(助け合い) ・食器及び備品の管理 ・クレーム・トラブル対応 ・レジ精算及び現金管理 ・危機管理	160	各事業所		
	接客実務	・メニュー説明の実践 ・オーダーの通し方 ・料理提供実務 ・ピーク時対応 ・OSを考えた接客実務	160	各事業所		
	OJT計		360			
有期 実習型 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	株式会社マネージメント・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		
		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		
		接客サービスの基礎	・接客対応の基本 ・フロアとしての笑顔作り	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		
		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		
		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		48		
		座学等(OFF-JT)計		48		
有期実習型訓練計		408				
主要な設備機器						

※OJTカリキュラムは、厨房担当者とホール担当者を用意しております。

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、
8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

貴組合・協会様が指定する会場で実施します。なお、会場費用は全額弊社で負担いたします。

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

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行い、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、鳥等）の侵入を防止することができる
							(16) 施設・設備の洗浄・消毒・除菌作業ができる
							(17) 換気扇・ダクト等により空気調和を実行できる
							(18) 作業区域の区分（汚染、準清潔、清潔）を実行できる
							(19) 機械・器具類の洗浄・消毒・除菌作業ができる
							(20) 工場排水試験法など水質試験方法により水質を分析できる
							(21) 原材料や商品の汚染を起こさないように清掃作業を行うことができる
							(22) 日頃から心身の健康を自己管理し、事故防止に努めることができる
							(23) 事故発生時に人命の安全確保を最優先し、事故対応を行うことができる
							(24) 常に服装や身だしなみに気をつけることができる
品質管理・検査方法							(1) 異物の混入、色合い、形、鮮度を目視でチェックすることができる
							(2) 成分、金額等の表示が適切かチェックすることができる
							(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

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。