

教育訓練カリキュラム③

訓練コース名		マネジメント担当者(店長)養成講座			
職務名又は教科名		職務又は教科の内容	時間	訓練実施機関	
実習 (OJT)	接客実務	・CS実現のための接客実務 ・状況に応じた臨機応変な接客	88	各事業所	
	衛生管理	・食品衛生の重要性 ・5Sの実践	40	各事業所	
	人事・労務管理	・売上に応じたシフト作成 ・的確な要員管理 ・部下との円滑なコミュニケーション ・部下への適切な教育 ・面接方法	144	各事業所	
	危機管理及び設備保全	・各種設備の保全 ・危機管理	32	各事業所	
	計数管理	・現金管理の徹底 ・簡単な経営分析手法 ・計数管理による考え方の実践	64	各事業所	
	OJT計			368時間	
有期実習型訓練の内容	座学 (Off-JT)	オリエンテーション	・今後の講義の進め方及び注意事項	3	
		ビジネスマナー	・社会人・プロとしての心構え ・ビジネスマナーの基礎知識	6	
		接客サービスの基礎	・来客対応の基本	6	
		テーブルマナー	・ホール担当者に必要なテーブルマナー ・ホール担当者に必要なサービスマナー	6	
		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	12	
		販売促進の基礎	・メニュー販促 ・販売促進の基礎知識 ・顧客管理の基本	12	
		計数管理(応用)	・損益分岐点の考え方 ・売上管理と原価管理 ・仕入れ方法及び在庫管理の基礎	12	
		衛生管理(応用)	・食品衛生学及び衛生対策 ・HACCPの基礎知識	12	
		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	
		労働法規	・労働基準法の理解 ・就業規則と賃金規程 ・時間外労働と36協定	12	
		採用管理	・採用時における基本知識 ・在職時・退職時における基本知識	6	
		部下育成	・部下育成の基本 ・マネージャーの役割と行動 ・部下評価の手法	12	
		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	12	
		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	12	
		座学等(Off-JT)計			129時間
有期実習型訓練合計			497時間		
主要な設備機器					