



		支配人 宿泊太郎 (25年)													
4	周辺業務	(1)食器洗浄作業	同上	○ ○ h				△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h
		支配人 宿泊太郎 (25年)													
5	関連周辺業務	安全衛生業務（関連業務、周辺業務を行う場合は必ず実施する業務）上記※に同じ	同上	○ ○ h				△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h
		支配人 宿泊太郎 (25年)													
6															
7															
合計時間				○ h				Oh	Oh	Oh	Oh	Oh	Oh	Oh	Oh

(注意)  
 予定表は、当該内容の開始月から終了月までの間を矢印で結び、矢印の上に各月に行う時間数を記載すること。

使用する素材、材料等	
使用する機械、器具等	<p>1. 主な設備（場所）</p> <p>①ロビー、玄関 ②フロント ③客室 ④通路 ⑤エレベーター</p> <p>⑥階段 ⑦調理場 ⑧昇降装置 ⑨宴会場 ⑩レストラン</p> <p>2. 主な器具</p> <p>①車椅子 ②トレイ ③ティーポット、ティーカップ、スプーン ④テーブル、椅子 ⑤ほうき、ちりとり、掃除機 ⑥ダスター ⑦皿、グラス ⑧メニュー</p> <p>⑨ナイフ、フォーク ⑩レジストレーションカード ⑪荷札 ⑫クロス ⑬注文伝票 ⑭消火器 ⑮ルームキー</p> <p>3. 主な資材</p> <p>①せっけん ②衛生消耗品 ③アルコール消毒液</p> <p>④ビニール手袋 ⑤マスク、キャップ ⑥制服</p> <p>4. 主な機械</p> <p>①パソコン ②クレジットカードリーダー</p> <p>③キャッシュャー、電卓 ④データ入力端末</p>
製品等の例	接客・衛生管理作業の結果そのものが製品である。
指導体制	技能実習指導員名 宿泊 太郎 免許・資格等 1. サービス接客検定1級 2. ホテルビジネス実務検定 マネジメントレベル



	支配人 宿泊太郎 (25年)														
3	関連業務 (1) 玄関周辺の接客作業 ①ポーター ②車の誘導 ③ドアの開閉 (2) 客室への案内作業 (3) 客室の清掃・整備作業 支配人 宿泊太郎 (25年)	同上	○ ○ h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h
4	周辺業務 (1) 食器洗浄作業 支配人 宿泊太郎 (25年)	同上	○ ○ h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h
5	関連周辺業務 安全衛生業務（関連業務、周辺業務を行う場合は必ず実施する業務）上記※に同じ 支配人 宿泊太郎 (25年)	同上	○ ○ h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h
6															
7															
合計時間			○ h	Oh	Oh	Oh	Oh	Oh	Oh	Oh	Oh	Oh	Oh	Oh	Oh

(注意)

予定表は、当該内容の開始月から終了月までの間を矢印で結び、矢印の上に各月に行う時間数を記載すること。

使用する素材、材料等	
使用する機械、器具等	1. 主な設備 (場所) ①ロビー、玄関 ②フロント ③客室 ④通路 ⑤エレベーター ⑥階段 ⑦調理場 ⑧昇降装置 ⑨宴会場 ⑩レストラン ※①②については会議室等において忠実に再現することで代替え 2. 主な器具 ①車椅子 ②トレイ ③ティーポット、ティーカップ、スプーン ④テーブル、椅子 ⑤ほうき、ちりとり、掃除機 ⑥ダスター ⑦皿、グラス ⑧メニュー ⑨ナイフ、フォーク ⑩レジストレーションカード ⑪荷札 ⑫クロス ⑬注文伝票 ⑭消火器 ⑮ルームキー 3. 主な資材 ①せっけん ②衛生消耗品 ③アルコール消毒液 ④ビニール手袋 ⑤マスク、キャップ ⑥制服 4. 主な機械

	<p>①パソコン</p> <p>②クレジットカードリーダー</p> <p>③キャッシャー、電卓</p> <p>④データ入力端末</p>
製品等の例	接客・衛生管理作業の結果そのものが製品である。
指導体制	<p>技能実習指導員名 宿泊 太郎</p> <p>免許・資格等</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. サービス接客検定 1 級</li> <li>2. ホテルビジネス実務検定 マネジメントレベル</li> </ol>



		支配人 宿泊太郎 (25 年)																	
3	関連業務	(1) 玄関周辺の接客作業 ① ボーター ② 車の誘導 ③ ドアの開閉 (2) 客室への案内作業 (3) 客室の清掃・整備作業	同上	○ ○ h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h
		支配人 宿泊太郎 (25 年)																	
4	周辺業務	(1) 食器洗浄作業	同上	○ ○ h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h
		支配人 宿泊太郎 (25 年)																	
5	関連周辺業務	安全衛生業務（関連業務、周辺業務を行う場合は必ず実施する業務） 上記※に同じ	同上	○ ○ h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h	△h
		支配人 宿泊太郎 (25 年)																	
6																			
7																			
合計時間				○ h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h

(注意)

予定表は、当該内容の開始月から終了月までの間を矢印で結び、矢印の上に各月に行う時間数を記載すること。

使用する素材、材料等	
使用する機械、器具等	<p>1. 主な設備（場所）</p> <p>①ロビー、玄関 ②フロント ③客室 ④通路 ⑤エレベーター ⑥階段 ⑦調理場 ⑧昇降装置 ⑨宴会場 ⑩レストラン ※①②については会議室等において忠実に再現することで代替え</p> <p>2. 主な器具</p> <p>①車椅子 ②トレイ ③ティーポット、ティーカップ、スプーン ④テーブル、椅子 ⑤ほうき、ちりとり、掃除機 ⑥ダスター ⑦皿、グラス ⑧メニュー ⑨ナイフ、フォーク ⑩レジストレーションカード ⑪荷札 ⑫クロス ⑬注文伝票 ⑭消火器 ⑮ルームキー</p> <p>3. 主な資材</p> <p>①せっけん ②衛生消耗品 ③アルコール消毒液 ④ビニール手袋 ⑤マスク、キャップ ⑥制服</p>

	<p>4. 主な機械</p> <p>①パソコン ②クレジットカードリーダー</p> <p>③キャッシュ、電卓 ④データ入力端末</p>
製品等の例	接客・衛生管理作業の結果そのものが製品である。
指導体制	<p>技能実習指導員名 宿泊 太郎</p> <p>免許・資格等 1. サービス接客検定1級 2. ホテルビジネス実務検定 マネジメントレベル</p>