

宿泊職種（接客・衛生管理作業）

<p>作業の定義</p>	<p>下記の①②のすべての条件を満たす宿泊施設における、宿泊、飲食、会合等での施設の利用客に対する、到着時・出発時の送迎、チェックイン・チェックアウト作業、滞在中の接客作業や料飲提供作業、またそれらに伴う施設の準備・整備、利用客の安全確保、衛生管理のための作業をいう</p> <p>①旅館業法に定める旅館・ホテル営業の許可を得て、専ら客と対面して接遇を行う宿泊施設（※1） 旅館業法第3条第1項の規定による旅館・ホテル営業の許可を証する書類（※2）</p> <p>②食品衛生法に基づく営業許可を得た宿泊施設 食品衛生法第55条に規定する営業許可として食品衛生法施行令第35条第1号の飲食店営業に係る営業許可書の写し（※3）</p> <p>（※1）店舗型性風俗特殊営業に関する施設は除く。 （※2・3）受入の際にはこの書類が必要となります。</p>	
<p>必須業務 （移行対象職種・作業で必ず行う業務）</p>	<p style="text-align: center;">第1号技能実習</p> <p>1. 接客・衛生管理作業</p> <p>(1)利用客の送迎作業補助</p> <p>①到着時、出発時の送迎</p> <p>②手伝いを必要とする利用客への対応</p> <p>(2)滞在中の接客作業補助</p> <p>①利用客への挨拶</p> <p>②客室への注文品の配送・提供</p> <p>③荷物の預かりと返却</p> <p>(3)会場準備・整備作業補助</p> <p>①会場の清掃と準備</p> <p>②テーブルセッティング</p> <p>③食器類の後片付け</p> <p>(4)料飲提供作業補助</p> <p>①注文の受付（アレルギーの確認を含む※5） ※5アレルギーの有無を上司に確認</p> <p>②料理の提供（手消毒を含む）</p> <p>③飲物の提供（手消毒を含む）</p> <p>(5)利用客の安全確保と衛生管理補助</p> <p>①利用客の安全確保</p> <p>②衛生管理</p> <p>2. 安全衛生業務</p> <p>(1)雇入れ時等の安全衛生教育</p> <p>(2)宿泊職種に必要な整理整頓</p> <p>(3)宿泊職種の館内及び敷地内の安全確認</p> <p>(4)宿泊職種における事故・疾病予防</p> <p>(5)異常時の応急措置を習得するための作業</p> <p>(6)労働衛生上の有害性を防止するための作業</p>	<p style="text-align: center;">第2号技能実習</p> <p>1. 接客・衛生管理作業</p> <p>(1)利用客の送迎作業</p> <p>①到着時、出発時の送迎</p> <p>②手伝いを必要とする利用客への対応</p> <p>(2)チェックイン・チェックアウト作業補助</p> <p>①チェックイン</p> <p>②チェックアウト</p> <p>(3)滞在中の接客作業</p> <p>①利用客への挨拶</p> <p>②客室への注文品の配送・提供</p> <p>③荷物の預かりと返却</p> <p>④館内・周辺施設の案内</p> <p>(4)会場準備・整備作業</p> <p>①会場の清掃と準備</p> <p>②テーブルセッティング</p> <p>③食器類の後片付け</p> <p>(5)料飲提供作業</p> <p>①注文の受付（アレルギーの確認を含む※6） ※6アレルギーの有無を利用客に確認し、その有無を上司に報告</p> <p>②料理の提供（手消毒を含む）</p> <p>③飲物の提供（手消毒を含む）</p> <p>④精算</p> <p>(6)利用客の安全確保と衛生管理</p> <p>①利用客の安全確保</p> <p>②衛生管理</p>
<p>関連業務、 周辺業務 （上記必須業務に関連する技能等の修得に係る業務等で該当するものを選択すること。）</p>	<p>1. 関連業務</p> <p>(1)玄関周辺の接客作業</p> <p>①ポーター</p> <p>②車の誘導</p> <p>③ドアの開閉</p> <p>(2)客室への案内作業</p> <p>(3)客室の清掃・整備作業</p> <p>2. 周辺業務</p> <p>(1)食器洗浄作業</p> <p>3. 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※7に同じ</p>	
<p>使用する素材、材料等（該当するものを選択すること）</p>		
	<p>1. 主な設備（場所）</p> <p>(1)ロビー、玄関</p> <p>(2)フロント</p> <p>(3)客室</p> <p>(4)通路</p> <p>(5)エレベーター</p> <p>2. 主な器具</p>	<p>(6)階段</p> <p>(7)調理場</p> <p>(8)昇降装置</p> <p>(9)宴会場</p> <p>(10)レストラン</p>

<p>使用する機械、設備、器工具等（該当するものを選択すること）</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>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</p> <p>4. 主な機械  (1)パソコン  (2)クレジットカードリーダー</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>(4)ビニール手袋  (5)マスク、キャップ  (6)制服  (7)観光パンフレット、地図</p> <p>(3)キャッシャー、電卓  (4)データ入力端末</p>
<p>製品の例（該当するものを選択すること）</p>	<p>接客・衛生管理作業の結果そのものが製品である</p>	
<p>移行対象職種・作業とはならない業務例</p>	<p>1. 風俗営業法による接待行為を伴う業務（歓楽的雰囲気を醸し出す方法により客をもてなす行為）  2. ナイトフロント・夜警など深夜の業務  3. 上記の関連業務及び周辺業務のみの場合</p>	