

宿泊職種（接客・衛生管理作業）

<p>作業の定義</p>	<p>下記の①～③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52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>③消防法令適合通知書の交付を受けている宿泊施設 消防法令適合通知書の写し（※4）</p> <p>（※1）店舗型性風俗特殊営業に関する施設は除く。 （※2～4）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 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>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: right;">} ※7</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>(1)車椅子</p> <p>(2)トレイ</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>(9)ナイフ、フォーク</p> <p>(10)レジストレーションカード</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>(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>(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>	