

新入社員研修スケジュール

平成24年度

日時	研修場所	対象者	内容		目的
			午前	午後	
4月2日(月)	本社	総合職及び栄養士	入社式	衛生管理研修 マナー研修	・給食会社としての一番重要な衛生管理の基礎知識の取得 ・社会人としてのマナーの習得
4日(水) 5日(木) 6日(金)	仕入部	総合職	乾物ピッキング作業	乾物の在庫確認作業	調理現場への食材発送作業がどのように行われているか、そしてどれくらいの数の品目をどれくらいの量で発送しているかの確認 在庫管理がどのように行われているか確認
9日(月) 10日(火) 11日(水)	仕入部	総合職	冷蔵物(野菜関係)ピッキング作業	冷蔵物(野菜関係)在庫確認作業	常温、冷蔵、冷凍の3温度帯での仕分け作業の体験
12日(木) 13日(金) 14日(土)	仕入部	総合職	冷凍食品のピッキング作業	冷凍食品の在庫確認	
16日(月)	仕入部	総合職	全品目のピッキング作業	全品目在庫確認	
17日(火)	仕入部	総合職	研修纏め	研修纏め	
18日(水) 19日(木)	配属先事業部	総合職	配属先事業部の概要説明	配属先事業部の概要説明	配属先事業部の特徴、地域の特徴等々の説明
23日(月) 24日(火) 5月下旬	担当事業部の取引先調理現場(2~3ヶ所)	総合職	取引先厨房での調理補助	取引先厨房での調理補助	給食現場の実体験をしてもらい、給食の調理及び提供方法の習得 業態別の現場での違い及び提供方法の違い等々を取得
9月予定	外部研修	総合職	仕事を通じて人間力向上	仕事の取り組み方他	外部研修によるステップアップセミナーに参加し、入社後の成長度の確認及び今後の仕事に対する取り組み方(入社2年目迄が対象)