

キャリアアップに資する教育訓練（教育訓練体系）				派遣業務内容	入在庫管理業務
				派遣業務の具体的内容	給食提供業務
区分	対象者	目的	中心となる研修	備考	
新人派遣社員	入社1年未満の派遣社員	・社会人としての一般常識及び社内ルールを身につける。 ・ビジネスマナーを身につける。 ・5S活動、給食の衛生についての基礎知識を身につける。 ・アレルギーに関する知識を身につける。	・仕事ルールブックによる教育（1H） ・ビジネスマナー研修（1H） ・5S活動研修、衛生教育（4H） ・講習（2H）	場所：松阪営業所 開催日：派遣就労前に順次開催	
入社2年目の派遣社員	入社2年目の派遣社員	・給食提供技術の向上、フォローアップ研修を行う。 ・効率よく作業を遂行するための業務ルールを理解する。 ・調理の技術を身につける。	・フォローアップ研修（3H） ・業務フロー研修（1H） ・調理講習（4H）	場所：松阪営業所 開催日：3月中旬、7月下旬	
入社3年目の派遣社員	入社3年目の派遣社員	・栄養バランスを考えた給食の新メニューを考えるスキルを身につける。 ・後輩への作業工程等指導を行うことができる。 ・職場の課題を発見し、改善提案を行うことができるスキルを身につける。	・調理講習（6H） ・初任リーダーシップ研修（2H） ・改善提案研修（3H）	場所：事業所厨房 開催日：7～8月	
入社4年目の派遣社員	入社4年目の派遣社員	・部下の育成および業務をマネジメントできるリーダーシップを身につける。 ・給食サービス事業の課題と今後の傾向について学ぶ。 ・安全衛生基本講習（基本行動と実践講習）職場に必要な労務関係や社会制度に関する基礎知識、就業規則	・リーダーシップ研修（6H） ・講習、グループ討議（4H） ・講習（6H）	場所：松阪営業所 開催日：3月、7月、12月	