

## マージン率等の情報提供について

- ① 令和7年3月1日付け 派遣労働者数  
0人
- ② 令和7年3月1日付け 派遣先事業所数(実数)  
0事業所
- ③ 令和6年度 労働者派遣に関する料金の額の平均額  
0円
- ④ 令和6年度 派遣労働者の賃金の額の平均額  
0円
- ⑤ 令和6年度 マージン率
- ⑥ 労働者派遣法第30条の4第1項の労使協定を締結しているか否かの別等  
労働者派遣法第30条の4第1項の労使協定を  
☒締結していない
- ⑦ 派遣労働者のキャリア形成支援制度に関する事項  
別紙添付資料「教育訓練」の通り
- ⑧ その他の労働者派遣事業の業務に関し参考となる事項

事業所名 株式会社ショクシン  
許可番号 派 27-305472

# キャリアアップに資する教育訓練（整理用シート）

| 派遣業務内容     | 鮮魚の調理加工業務                                                                |
|------------|--------------------------------------------------------------------------|
| 派遣業務の具体的内容 | 鮮魚を丸の状態から、ウロコ取り、内臓除去、3枚卸し、切身および刺身まで加工する。<br>養殖魚のサーモンを丸の状態からフィレの形態まで加工する。 |

|                                   | 入職時～1年目                                  | 2年目                        | 3年目                                | 4年目以降                                                          |
|-----------------------------------|------------------------------------------|----------------------------|------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| (1)各ステージにおいて必要とされる知識・資質・人物像       | 職務手引書(加工手順マニュアル、職場勤務ルール)に従って、仕事をすることが出来る | 作業の基本を理解し、後輩に教えることが出来る     | 職場内における衛生管理の問題点を発見し、改善案を提示することが出来る | リーダー的役割を担うことが出来、管理業務が出来る                                       |
| (2)教育訓練内容<br>上段：訓練の名称<br>下段：訓練の内容 | 新規研修                                     | 技術研修                       | 技術研修                               | 技術研修                                                           |
|                                   | 食品衛生管理知識の習得<br>社会人のマナーの習得                | 切身・スライスの規格重量<br>通りに切る技術の習得 | 造り関係で姿造りや薄造りが出来る                   | 大阪府のフグの調理免許の取得                                                 |
|                                   | 技術研修                                     | 技術研修                       | 技術研修                               | リーダー研修                                                         |
|                                   | 包丁の研ぎ方<br>魚の水洗いの仕方(内臓の除去)                | 社内初級検定合格のための<br>技術・知識の習得   | 丸の魚から鮮魚鍋の加工が<br>出来る技術の習得(カニを含む)    | 鮮魚惣菜関係の調理加工提案<br>(食品メーカーとのコラボ商品)<br>業務(得意先および仕入先との<br>商談技術の習得) |
|                                   | 技術研修                                     |                            |                                    |                                                                |
|                                   | 3枚卸し(フィレ加工)<br>切身・スライス加工                 |                            |                                    |                                                                |
|                                   |                                          |                            |                                    |                                                                |
|                                   |                                          |                            |                                    |                                                                |
|                                   |                                          |                            |                                    |                                                                |