

食品製造業

種類	コース名	内容	入職～1年目	2年目	3年目	4年目～
入職時等基礎訓練	ビジネスマナー 基本	・挨拶、返事、お礼の励行 ・相手の呼び方、電話のかけ方	4 時間			
	食品衛生の基本 I	・食中毒の種類、汚染経路 ・食中毒の予防策 ・調理従事者の衛生管理	2 時間			
	食品衛生の基本 II	・手洗いの仕方、手順 ・食品取扱いの衛生管理	2 時間			
	メンタルヘルスの基礎知識	・メンタルヘルス、疾患とは ・発生予防、早期発見 ・再発予防策	2 時間			
職能別訓練	ビジネスマナー 初級	・服装と身だしなみ ・挨拶の重要性、お辞儀の使いわけ		4 時間		
	職場規律の基本	・チームで仕事・「報連相」の重要性 ・コンプライアンス、時間厳守		4 時間		
	ハラスメント防止	パワハラ・セクハラ・マタハラ等あらゆるハラスメントの周知		2 時間		
	ビジネスマナー 中級	・職場での各種応対実務 ・外部者に対する応対			4 時間	
	日本語 敬語編	・敬語の種類、敬語の必要性 ・敬語の具体的使用例			2 時間	
	ビジネス文書 メール編	・5W1Hを意識した話し方・報告の仕方 ・ビジネス文書、ビジネスメールの作り方			2 時間	
	異物混入対策・防止	原材料・人・生産器具における混入防止			2 時間	
階層別訓練	リーダー養成研修	中堅社員に求められるリーダーシップ				4 時間
	マネジメント能力強化	・管理の基礎知識 ・管理の基本、PDCAマネジメント				4 時間

ビル清掃業

種類	コース名	内容	入職～1年目	2年目	3年目	4年目～
入職時等基礎訓練	清掃マナー 入門	・身だしなみ、挨拶、お辞儀の仕方 ・出勤、休憩、退勤等のルール	4 時間			
	ビジネスマナー 基本	・挨拶、返事、お礼の励行 ・相手の呼び方、電話のかけ方	4 時間			
	メンタルヘルスの基礎知識	・メンタルヘルス、疾患とは ・発生予防、早期発見 ・再発予防策	2 時間			
職能別訓練	清掃のプロの基本知識	・指示命令の受け方 ・能率アップ、安全性を考えた仕事の進め方		4 時間		
	職場規律の基本	・チームで仕事・「報連相」の重要性 ・コンプライアンス、時間厳守		4 時間		
	ハラスメント防止	パワハラ・セクハラ・マタハラ等あらゆるハラスメントの周知		2 時間		
	タオル・自在ほうぎの使い方	・タオルの絞り方、タオルの種類と色分け ・資器材の準備、使用			2 時間	
	ダストクロス・モップの使い方	資器材の準備、作業手順			2 時間	
	トイレ清掃	・資器材の準備、作業手順 ・洗面台の清掃手順 ・トイレ掃除の手順			4 時間	
階層別訓練	リーダー養成研修	中堅社員に求められるリーダーシップ				4 時間
	マネジメント能力強化	・管理の基礎知識 ・管理の基本、PDCAマネジメント				4 時間