

研修スケジュール2024年度

月	栄養士			調理師	調補	衛生研修 目的：衛生に関する知識を身に着け、衛生面の向上を促す	業務研修 目的：業務のスキルアップ、業務効率の向上を目指す	イベント 目的：モチベーションアップ、従業員間のコミュニケーションを図る	面談 目的：状況把握し、離職率低下に繋がるようフォローをする
	新入	2～	パート						
	3月	●							
4月	●	●		●				<b>管理栄養士試験合格記念品</b> 4月上旬～中旬	
		●					<b>監査について</b> (責任者)		
		●							
5月	●	●		●		<b>新入社員研修+希望者</b> 衛生講習会			<b>新入社員1回目</b> 本社にて実施
		●					<b>診療報酬、介護報酬改定</b> (出向含む)		
6月	●								<b>2年目1回目</b> 本社にて実施
		●					<b>Qカロリー・献立作成研修/懇親会①</b> (東京エリア)		
7月	●					<b>新規採用時栄養士研修会</b> (メディカル給食協会主催)			
		●		●			<b>リーダーシップ・ハラスメント研修(外部)</b> (責任者)		
8月	●	●	●	●	●	<b>病院従事者研修</b>			
		●					<b>Qカロリー・献立作成研修/懇親会②</b> (埼玉・千葉エリア)		
9月	●	●	●	●	●	<b>病院従事者研修</b>			
		●					<b>調理実習</b>		
10月	●	●	●	●	●	<b>大量調理マニュアル・HACCP研修</b> (病院従事者以外)			
		●					<b>Qカロリー・献立作成研修/懇親会③</b> (茨城エリア)		
		●							<b>新入社員2回目</b> 事業所にて実施
11月		●		●			<b>労務・食材原価管理(定期業務)</b> (責任者)		
		●	●	●	●			<b>永年勤続</b>	
12月									
1月	●								<b>新入社員3回目</b> 事業所にて実施
2月		●					<b>Qカロリー・献立作成研修/懇親会④</b> (その他エリア)		
		●	●	●	●			<b>工場見学</b>	
		●							<b>2年目2回目</b> 事業所にて実施

担当

ステップアップ

新入社員(1年目)	2年目以降
マナー研修	献立作成
衛生研修	発注
調理・盛付	献立作成ソフト研修
治療食	<b>責任者研修</b>
嚥下調整食	労務管理
行事食・イベント食	食材費管理
トラブル対応	ハラスメント
	リーダーシップ