



アシスタントワーク科(サービスワークコース)

主な訓練目標

1. 職業人としてのマナーやルールを理解し、適切な行動がとれる。
2. 安定した作業遂行、職業生活を維持するための基礎体力が身に付いている。
3. 危険予知や安全、衛生に対する意識をもって業務に対応できる。
4. 正しい作業姿勢や安全な機器等の使用、作業後の確認といった、各種業務における基本的な対応ができる。
5. ホテル等における基本的な接客マナーが身に付いている。
6. リネンの回収やベッドメイク、清掃、アメニティグッズの整備といった、客室清掃・整備業務に対応できる。
7. 洗浄器の操作も含めた食器等の洗浄や拭き上げ、収納といった、食器洗浄業務に対応できる。
8. 野菜の皮むきや盛り付けといった調理補助業務に対応できる。
9. 清掃用具の使い方や清掃の仕方を理解し、場面に応じた清掃業務に対応できる。
10. 自己の役割を認識し、責任を持って業務を遂行することができる。

主な訓練科目

【清掃訓練関係】

- ・ 清掃用具の使い方
- ・ 清掃業務総合演習
(屋内、屋外)

【ホテル業務訓練関係】

- ・ 客室業務の基礎知識
- ・ ベッドメイク
- ・ 客室業務総合演習

【厨房訓練関係】

- ・ 食器洗浄基本演習
- ・ 調理基本演習
- ・ 厨房業務総合演習

【サービス訓練関係】

- ・ 喫茶・厨房総合演習

【職場適応訓練関係】

- ・ 社会生活実務
(ビジネスマナー)
(求人票の見方、面接練習)
(休日の過ごし方)
(お金の使い方)

【その他の訓練】

- ・ 安全衛生
- ・ 基礎学力向上訓練
- ・ 基礎体力養成訓練
- ・ 体育
- ・ 声出し挨拶訓練
- ・ SUM
(ステップアップミーティング)



訓練科からのメッセージ

ホテル等での客室清掃・整備や料飲サービスのほか、レストラン厨房等での食器洗浄、調理補助業務、各種施設での清掃業務に関する知識・技能の習得を目指すとともに、職業人としてのマナーやルールを習得し、職場定着を目指します。



サービスワークコースの訓練風景



屋内・屋内における各種清掃用具の使い方を学び、それぞれの場所に応じた清掃訓練を行います。



トイレ用の各種清掃用具の使い方を学び、各種洗面所および便器等の清掃の訓練を行います。



飲食店や病院等における厨房業務として、メラミン、陶器、グラス、鉄板等の食器洗浄の訓練を行います。



厨房内における、惣菜の盛り付けや基本的な調理の訓練を行います。



ホテル等の宿泊施設において行われる、客室のアメニティグッズの整備、ベッドメイク等の訓練を行います。



模擬の喫茶店を開店し、来客者に対し、飲料提供のサービス訓練を行います。