

2023年度研修予定表

全体概要

	1回目	2回目	3回目	4回目
1年目 2023年入社	5/27 (土) 8:30-17:00 @本社 住所：宇都宮市中今泉1丁目2-12 講義 8:30-9:15 経営理念 高久・池田・田仲 9:30-12:00 衛生（調べもの学習） 食中毒について各班指定された事項を調べ、 模造紙にまとめて発表する 12:00-13:00休憩 13:00-15:00 マネージメント 内藤 15:15-16:30 対話力・AIを活用した業務 高久・池田・田仲 ~17:00 諸連絡・解散	7/31 (月) 8:30-17:00 @本社 住所：宇都宮市中今泉1丁目2-12 講義 8:30-9:15 経営理念 高久・池田・田仲 9:30-12:00 衛生（吐瀉物処理） 吐瀉物処理方法等を体験する 12:00-13:00休憩 13:00-15:00 マネージメント 内藤 15:15-16:30 対話力・AIを活用した業務 高久・池田・田仲 ~17:00 諸連絡・解散	11/3 (金・祝) 8:30-17:00 @川田 住所：宇都宮市川田町786-1 講義 8:30-9:15 経営理念 高久・池田・田仲 9:30-12:00 調理実習 原価率達成と適切な機器使用の確認 実際原価と標準原価の差異分析 12:00-13:00休憩および後片付け 13:00-15:00 マネージメント 内藤 15:15-16:30 対話力 高久・池田・田仲 ~17:00 諸連絡・解散	2/23(金・祝) 8:30-17:00 @川田 住所：宇都宮市川田町786-1 講義 8:30-9:15 経営理念 高久・池田・田仲 9:30-12:00 調理実習 原価率達成と適切な機器使用の確認 実際原価と標準原価の差異分析 12:00-13:00休憩および後片付け 13:00-15:00 マネージメント 内藤 15:15-16:30 対話力 高久・池田・田仲 ~17:00 諸連絡・解散
2年目 2022年入社	5/20 (土) 9:00-17:30 @本社 住所：宇都宮市中今泉1丁目2-12 講義 9:00-9:45 経営理念 高久・池田・田仲 10:00-12:00 衛生（調べもの学習） 食中毒について各班指定された事項を調べ、 模造紙にまとめて発表する 12:00-13:00休憩 13:00-13:30 金融マネージメント 三木社長 13:40-15:30 マネージメント 内藤 15:40-17:30 対話力・AIを活用した業務 高久・池田・田仲	8/1 (火) 9:00-17:30 @本社 住所：宇都宮市中今泉1丁目2-12 講義 9:00-9:45 経営理念 高久・池田・田仲 10:00-12:00 衛生 関連法規、殺菌方法など 12:00-13:00休憩 13:00-13:30 金融マネージメント 三木社長 13:40-15:30 マネージメント 内藤 15:40-17:30 対話力・AIを活用した業務 高久・池田・田仲	11/23 (木・祝) 9:00-17:30 @川田 住所：宇都宮市川田町786-1 講義 9:00-9:45 経営理念 高久・池田・田仲 10:00-12:00 調理実習 原価率達成と適切な機器使用の確認 実際原価と標準原価の差異分析 12:00-13:00休憩および後片付け 13:00-13:30 金融マネージメント 三木社長 13:40-15:30 マネージメント 内藤 15:40-17:30 対話力 高久・池田・田仲	2/24 (土) 9:00-17:30 @川田 住所：宇都宮市川田町786-1 講義 9:00-9:45 経営理念 高久・池田・田仲 10:00-12:00 調理実習 原価率達成と適切な機器使用の確認 実際原価と標準原価の差異分析 12:00-13:00休憩および後片付け 13:00-13:30 金融マネージメント 三木社長 13:40-15:30 マネージメント 内藤 15:40-17:30 対話力 高久・池田・田仲
3年目 2021年入社	6/3 (土) 9:00-17:30 @本社 住所：宇都宮市中今泉1丁目2-12 講義 9:00-9:45 経営理念 高久・池田・田仲 10:00-12:00 衛生（調べもの学習） 食中毒菌について各班指定された事項を調べ、 模造紙にまとめて発表する 12:00-13:00休憩 13:00-15:00 マネージメント 内藤 15:10-17:30 対話力・AIを活用した業務 高久・池田・田仲	8/2 (水) 9:00-17:30 @本社 住所：宇都宮市中今泉1丁目2-12 講義 9:00-9:45 経営理念 高久・池田・田仲 10:00-12:00 衛生 関連法規、殺菌方法など 12:00-13:00休憩 13:00-15:00 マネージメント 内藤 15:10-17:30 対話力・AIを活用した業務 高久・池田・田仲	11/25 (土) 9:00-17:30 @川田 住所：宇都宮市川田町786-1 講義 9:00-9:45 経営理念 高久・池田・田仲 10:00-12:00 調理実習 原価率達成と適切な機器使用の確認 実際原価と標準原価の差異分析 12:00-13:00休憩および後片付け 13:00-15:00 マネージメント 内藤 15:10-17:30 対話力 高久・池田・田仲	2/12 (月・祝) 9:00-17:30 @川田 住所：宇都宮市川田町786-1 講義 9:00-9:45 経営理念 高久・池田・田仲 10:00-12:00 調理実習 原価率達成と適切な機器使用の確認 実際原価と標準原価の差異分析 12:00-13:00休憩および後片付け 13:00-15:00 マネージメント 内藤 15:10-17:30 対話力 高久・池田・田仲