

# おもてなし経営 実践道場

## 受入企業のご紹介

平成 29 年 10 月

## <受入企業のご紹介>

【受入企業概要】			
受入企業名	遠鉄観光開発 株式会社 (ホテル九重、ホテルウェルシーズン浜名湖など)		
事業内容	遊園地業・索道業・ホテル業・旅館業・レストラン業		
代表者役職	社長	代表者氏名	藤野 聡
本店 住所	静岡県浜松市西区舘山寺町 1891 番地		
研修地 住所	静岡県浜松市西区舘山寺町 1891 番地		
担当者	(役職) 人事課長 (氏名) 増田 津好		
本社 電話番号	053-487-2101	研修先 電話番号	053-487-1111
ホームページ	(ホテルウェルシーズン浜名湖) <a href="http://wellseason.jp/index.html">http://wellseason.jp/index.html</a>		
【研修概要】			
研修先	ホテルウェルシーズン浜名湖 (ホテル九重姉妹館)		
勤務時間	7:00~22:00 (勤務時間 8 時間)	休日・休暇	不定休
サービスの特徴/ お客様に対し心掛け ていること	お越しくださる全てのお客様に、“ここでしか味わえない感動”と “かけがえのない思い出”をお持ち帰りいただけるよう、溢れる笑 顔で、親切、丁寧に対応すること		
受講生に提供できる 学び	おもてなしの心		
受講生に求めること /受講に当たっての 心構え	笑顔で、親切、丁寧に対応する		
【受入条件】			
研修期間	2 週間 (希望 1/1~1/14)		
受入可能人数	2 名	年齢/性別	20 代~30 代 性別不問
研修形態	サービス全般 (フロント・レストラン等)		
必要なスキル	笑顔・おもてなしの心	同業者の可否	可
【その他・特記事項】			

【受入企業概要】			
受入企業名	株式会社 高山グリーンホテル		
事業内容	リゾートホテル		
代表者役職	代表取締役社長	フリガナ 代表者氏名	アラタニ マサハル 新谷 政晴
本店 住所	岐阜県高山市西之一色町 2-180		
研修地 住所	岐阜県高山市西之一色町 2-180		
担当者	(役職) 管理本部長	(フリガナ 氏名)	フルタ アキヒロ 古田 明弘
本社 電話番号	0577-33-5500	研修先 電話番号	0577-33-5500
ホームページ	<a href="https://www.takayama-gh.com/index.html">https://www.takayama-gh.com/index.html</a>		
【研修概要】			
研修先	高山グリーンホテル		
勤務時間	6:00~23:00の間の 8時間。シフトによる	休日・休暇	シフトによる
サービスの特徴/ お客様に対し心掛け ていること	笑顔で接し、お客様のその時間を楽しく過ごして頂き、またお出で いただけるような印象ある接客に心がけたい。		
受講生に提供できる 学び	各店舗スタッフの下で、接客・店舗運営・コミュニケーションなど 業務を通じて体験して頂きます。		
受講生に求めること /受講に当たっての 心構え	笑顔・お声だしを積極的に。		
【受入条件】			
研修期間	2週間(相談に応じます)		
受入可能人数	1~2名	年齢/性別	不問
研修形態	店舗での接客を中心		
必要なスキル	特になし	同業者の可否	可
【その他・特記事項】			
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ <u>研修期間中、宿舎費用及び制服貸与で費用3万円を別途お願いします。</u> (研修期間2週間の場合)</li> <li>・ 制服を貸与しますが、その他に服装に関して用意していただきもの。 ※男性：黒スラックスとワイシャツ(ノーアイロンタイプが便利、ボタンダウン・ピン ホールタイプ不可)、黒靴(黒の革靴タイプ)、黒靴下 ※女性：白ブラウス(首元をボタンで留めるレギュラーカラーシャツにて)、肌色スト ッキング、黒靴(黒のパンプスにて、ヒールは低めで飾りのないもの) 着替えが必要になるものは、期間中分持参いただくか、洗濯して頂きます。 (洗剤等持参ください)</li> <li>・ 研修期間中の生活に必要なものは持参ください。</li> <li>・ 研修中の食事は、従業員食堂を利用していただけます。(10:00~18:00)</li> </ul>			

次ページへつづく

## 【身だしなみ注意】

ホテルスタッフは身だしなみを整え、清潔を心がけて下さい。

- (1) 清潔 毎日入浴 or シャワー、下着は毎日替える、体臭・口臭に注意
- (2) 頭髪 男性；長髪を避けワックス等で整髪する  
女性；髪をとかし清楚な髪形、長髪は後方でシニヨンにて、髪留めの色は黒か紺（おじぎ後に髪を自身で触ることがないスタイルにて）  
男女とも茶髪は不可
- (3) 顔・化粧 男性；ひげは毎日そる、鼻毛に注意  
女性；濃いアイライン、アイシャドウは不可 化粧はナチュラルメイク
- (4) 手・爪 サービス前に手洗い励行、常に清潔・衛生を心がけ、爪は短くする  
女性のマニキュアは、透明またはナチュラルカラー
- (5) 靴 常に磨いて手入れをする
- (6) 装飾品 研修中アクセサリーは身に付けない  
(指輪、イヤリング禁止、ピアスは小型のものに限る)

【受入企業概要】			
受入企業名	株式会社 名古屋観光ホテル		
事業内容	1936年開業で、昨年80周年を迎えた名古屋を代表する老舗ホテルです。宿泊・宴会・レストランと、毎日多くのお客様をお迎えしております。		
代表者役職	代表取締役社長	代表者氏名	森本 審
本店 住所	愛知県名古屋市中区錦一丁目19番30号		
研修地 住所	愛知県名古屋市中区錦一丁目19番30号		
担当者	(部署) 人事課 (氏名) 亀岡 敏郎		
本社 電話番号	052-231-7711	研修先 電話番号	052-231-7711
ホームページ	<a href="http://www.nagoyakankohotel.co.jp/">http://www.nagoyakankohotel.co.jp/</a>		
【研修概要】			
研修先	名古屋観光ホテル		
勤務時間	シフトにより変動あり	休日・休暇	シフトによる
サービスの特徴/ お客様に対し心掛け ていること	長年にわたり培われ、お客様より愛されてきた「アットホームな接客」		
受講生に提供できる 学び	ホテリエらしい表情・動作、お客様の心を満たしてあげたいという「おもてなしの心」		
受講生に求めること /受講に当たっての 心構え	ホテルの仕事は、1人ひとりの仕事が繋がり、調和して、初めて成り立つ仕事です。スタッフとのコミュニケーションも大切です。		
【受入条件】			
研修期間	14日間程度		
受入可能人数	1名	年齢/性別	不問
研修形態	接客サービス		
必要なスキル	特になし	同業者の可否	否
【その他・特記事項】			
<ul style="list-style-type: none"> <li>・研修期間は、受講生の勤務先企業とご相談させていただきます。</li> <li>・勤務時間はシフト制になります。(例) 9:00~17:30 (休憩1時間) 勤務部署により、早番、遅番等の勤務があります。</li> <li>・研修期間中の休日も、シフトによる交代制となります。</li> <li>・館内には、従業員食堂があり、300円(実費)ほどで食事をとっていただけます。</li> </ul>			

【受入企業概要】			
受入企業名	株式会社 モアレリゾート		
事業内容	宿泊施設の運営		
代表者役職	代表取締役	代表者氏名	三橋 弘喜
本店 住所	三重県志摩市阿児町鵜方 3373-11		
研修地 住所	汀渚 ばさら邸 三重県志摩市阿児町鵜方 3618-74		
担当者	(役職) 採用担当 (氏名) 高橋 未央		
本社 電話番号	0599-46-0181	研修先 電話番号	0599-46-1189
ホームページ	<a href="http://www.basaratei.com/">http://www.basaratei.com/</a>		
【研修概要】			
研修先	汀渚 ばさら邸		
勤務時間	8:00~21:00 の間の 8時間 (シフト制)	休日・休暇	週休2日(シフト制)
サービスの特徴/ お客様に対し心掛けて いること	「気を使わずに、気をつかう」ちょうどいい具合の気づかい。 つかず、離れず、絶妙な距離感で、お客様との間合いを取り、 相手に寄り添う心のおもてなしをする。		
受講生に提供できる 学び	宿泊業の理念やおもてなし、サービスについて。 人(お客様)に対する観察力、環境整備		
受講生に求めること /受講に当たっての 心構え	柔軟に受け入れる気持ち		
【受入条件】			
研修期間	14日間		
受入可能人数	2名	年齢/性別	特に指定なし
研修形態	旅館におけるフロント業務		
必要なスキル	特になし	同業者の可否	否
【その他・特記事項】			

【受入企業概要】			
受入企業名	株式会社 他郷阿部家 (たきょうあべけ)		
事業内容	宿の運営		
代表者役職	代表取締役社長	代表者氏名	松場 登美
本店 住所	島根県大田市大森町ハ159-1		
研修地 住所	島根県大田市大森町ハ159-1		
担当者	(役職) 社長付 (氏名) 小森 美紗		
本社 電話番号	0854-89-0135	研修先 電話番号	0854-89-0022
ホームページ	<a href="http://www.takyo-abeke.jp/">http://www.takyo-abeke.jp/</a>		
【研修概要】			
研修先	暮らす宿 他郷阿部家		
勤務時間	1日8時間～	休日・休暇	宿の休日に準ずる
サービスの特徴/ お客様に対し心掛けて いること	社長である松場登美の理想とする暮らしの場を宿としてお客さまに体験いただいています。夏には蚊帳を吊るなど、季節ごとの室礼をしたり、お客さま全員と松場と一緒に食卓を囲んで会話を楽しんだり、お客さまとの出会いのひとときを大切にしています。		
受講生に提供できる 学び	他郷阿部家は武家屋敷を改修し、13年かけて作り上げた宿です。古いものをどう生かすのか、暮らしの姿をどう残し、伝えていくのかということを感じ、学んでいただけるかと思います。完璧なおもてなしではないかもしれませんが、温かみのあるおもてなしを感じていただけるかと思います。		
受講生に求めること/ 受講に当たっての 心構え	阿部家での仕事をどうぞ楽しんでください。仕事を楽しむあなたの笑顔が、雰囲気、お客さまの笑顔につながるはず。受講に当たって、松場登美の本「毎日を楽しむ捨てない暮らし」「群言堂の根のある暮らし」を読んでからお越しください。		
【受入条件】			
研修期間	2週間以上1ヶ月程度 (日程は希望者と調整の上決定) ※10月25日～11月末、1月16日～2月末の期間で応相談		
受入可能人数	同一期間に2名まで	年齢/性別	問いませんが、若い社員が多いので打ち解けて働ける方
研修形態	社員と同様に働いていただきます。(松場登美によるお話の時間や石見銀山のまちについて知っていただく時間を設ける予定。)		
必要なスキル	特にありませんが、おもてなしの心。暮らしを楽しむ心。	同業者の可否	可
【その他・特記事項】			
研修中の宿舎は男性の場合は宿泊場所を借りていただくこととなります。(賃貸にあたっての空家の紹介や取次ぎはこちらで支援します。) 女性の場合は(株)石見銀山生活文化研究所の女子寮となります。(滞在費は月1万円(水道光熱費込)、食費は夕食時のまかない以外は自己負担です。)			

【受入企業概要】			
受入企業名	株式会社 ソシエテミックニ (オテル・ドゥ・ミックニ)		
事業内容	フランス料理レストランの運営		
代表者役職	代表取締役	代表者氏名	三國 清三
本社 住所	東京都新宿区若葉 1-18		
研修地 住所	東京都新宿区若葉 1-18		
担当者	(役職) 運営本部長代理 ( 氏名 ) 岡本 孝一		
本社 電話番号	03-3359-3765	研修先 電話番号	03-3351-3810
ホームページ	<a href="https://oui-mikuni.co.jp/">https://oui-mikuni.co.jp/</a>		
【研修概要】			
研修先	オテル・ドゥ・ミックニ		
勤務時間	応相談 *必ず事前にご相談ください。	休日・休暇	応相談 *必ず事前にご相談ください
サービスの特徴/ お客様に対し心掛けて いること	素材そのものが持っているチカラを生かし、自然にも人にもやさしい料理を追求しています。 30年の歴史の中で、サービスの中にも「守ってきたもの」「進化させてきたもの」があります。当社が大切にしていることを出来る限りお伝えしたいと思います。		
受講生に提供できる 学び	当店には家族での来店など日常のご利用から、企業の接待利用などいろいろなお客様が来店されます。お客様に合わせたサービスを、現場での OJT を中心に学べます。 また、ご希望であれば、調理部門の研修も対応できます。		
受講生に求めること/ 受講に当たっての 心構え	当店は業務が輻輳しますので、体調含め、自己管理をしっかり行ってください。当店側は受講生に真摯に対応します。受講生も研修に真剣に取り組んでください。		
【受入条件】			
研修期間	14 日以上		
受入可能人数	同時期に 最大 2 名まで	年齢/性別	不問
研修形態	店舗での接客を中心に、研修生の希望に応じて検討します。 *調理部門の研修も対応可です。		
必要なスキル	健康な方であれば大丈夫です。	同業者の可否	可 *調理部門も受講可です。
【その他・特記事項】			
<p>○受講可能日程は次のとおりです。 1次募集・2次募集とも特に制限はありません。 (但し、クリスマスシーズンの受講は控えてください)</p> <p>○当店は店舗の清掃始め、全ての業務をスタッフがやっている為、業務が輻輳します。研修時間(勤務時間)や休日について、勤務先と同条件にならないことも予想されますので、予めご承知おきください。<u>研修時間と休日の希望については、派遣研修前に必ずご相談ください。</u></p> <p>○制服を貸与しますが、その他詳細は研修前にご相談ください。</p> <p>○研修中の宿泊先については、受講生各自で手配してください。</p>			



【受入企業概要】			
受入企業名	株式会社 加賀屋レストランシステム		
事業内容	石川県和倉温泉の旅館「加賀屋」の和食レストラン部門として、直営店「旬の店」を運営。		
代表者役職	代表取締役社長	代表者氏名	小田 禎彦
本社 住所	石川県金沢市昭和町 16-1 ヴィサージュ 1階		
研修地 住所	名古屋市中村区名駅1丁目1番地4号 JR セントラルタワーズ 13階レストラン街 加賀屋 名古屋店		
担当者	( 役職 ) 名古屋店 ( 氏名 ) 大塚 和哉		
本社 電話番号	加賀屋レストランシステム 076-204-8500	研修先 電話番号	名古屋店 052-589-9550
ホームページ	<a href="http://www.kagaya.co.jp/shoku/shop/shop.php?shop=nagoya">http://www.kagaya.co.jp/shoku/shop/shop.php?shop=nagoya</a>		
【研修概要】			
研修先	加賀屋 名古屋店		
勤務時間	営業時間：11:00～23:00の間で調整 *「特記事項」を必ず確認してください。	休日・休暇	シフトによる(日数は受講生の勤務先企業と相談) *「特記事項」を必ず確認してください。
サービスの特徴/ お客様に対し心掛けていること	「笑顔で気働き」をモットーに、「笑顔でお客様の一步先をゆくおもてなし」を実践しています。		
受講生に提供できる学び	現場スタッフの指導の下、お客様から高い評価を得ている「おもてなし」について仕事を通じて体感していただけます。		
受講生に求めること/ 受講に当たっての心構え	当店はお客様から「おもてなし」について高い評価を頂いている加賀屋グループの外食店です。研修といっても「加賀屋の一員」としてお客様に接していただきますので、その自覚を持って真剣・真摯に取り組んでください。		
【受入条件】			
研修期間	14日間 (その以外の期間をご相談ください)		
受入可能人数	同時期2名まで	年齢/性別	不問
研修形態	店舗での接客を中心に、受講生の希望に応じて検討します。		
必要なスキル	特になし	同業者の可否	可

次ページへつづく

## 【その他・特記事項】

- ・食事や着物等の費用として、5万円（税別、研修期間14日間の場合）が別途必要です。
- ・女性の方は原則、和装（着物）での研修となります。着物・帯・草履は貸与可能ですが、下着や長襦袢、足袋など肌につけるものは受講生側でご準備ください。（洋服での研修をご希望の方は、事前にご相談ください）。
- ・着付けに不慣れな方には、当社スタッフが着付けを指導します。ただ、研修当初には着付け時間がかかる場合もあります。着付けの為、早めに出勤して頂くこともありますので、あらかじめご了承ください。
- ・研修時間（勤務時間）や休日については、受講生の勤務先企業と事前に相談させていただきます。勤務時間や休日に関するご要望は、必ず事前にご連絡ください。
- ・当店は名古屋駅のJRセントラルタワーズの中にあります。施設特有のルールもあり、受講生にはこの遵守をお願いします。詳細は研修開始前に説明します。ルールの説明や研修内容の相談など、研修開始前に一度来店の上、打ち合わせをさせていただきます。
- ・休日等は非常に来店客が多くなります。業務の繁忙は承知の上でお申込み下さい。
- ・研修期間中の宿泊先については、受講生各自で手配してください。

【受入企業概要】			
受入企業名	株式会社 PALME (パルム)		
事業内容	フランス料理レストラン ウェディング		
代表者役職	代表取締役	代表者氏名	後藤 雅司
本店 住所	三重県津市あかつ台5-2-1		
研修地 住所	三重県津市あかつ台5-2-1		
担当者	(役職) 総支配人 (氏名) 切原 真太郎		
本社 電話番号	059-236-6583	研修先 電話番号	059-236-6583
ホームページ	<a href="http://ch-la-palme-dor.jp/">http://ch-la-palme-dor.jp/</a>		
【研修概要】			
研修先	シャトー ラ・パルム・ドール		
勤務時間	10:00~20:00の間で 8時間	休日・休暇	定休日：月曜 隔週火曜
サービスの特徴/ お客様に対し心掛け ていること	常におもてなしの気持ちを持って接客にあたっております。		
受講生に提供できる 学び	グランメゾンというカテゴリーのフランス料理店を営業しておりますのでワンランク上のサービス技術を学ぶことができます。		
受講生に求めること /受講に当たっての 心構え	まずは身だしなみをしっかり整えていただき、いかなる小さな事でも吸収するという意識を持って受講ください。		
【受入条件】			
研修期間	特に制約なし		
受入可能人数	特に制約なし	年齢/性別	不問
研修形態	特に制約なし		
必要なスキル	特になし	同業者の可否	可
【その他・特記事項】			

【受入企業概要】			
受入企業名	株式会社 ティー・ケー・ジー (ル パティシエ タカギなど)		
事業内容	フランス洋菓子店		
代表者役職	代表取締役	代表者氏名	高木 康政
本社 住所	(事務所) 東京都世田谷区深沢 5-3-13 ドゥプリズム 2F		
研修地 住所	厨房：ル ショコラティエ タカギ 東京都世田谷区深沢 4-18-14 販売：ル パティシエ タカギ 東京都世田谷区深沢 5-5-21 *受講生の希望により店舗を選択します。		
担当者	(役職) 店舗統括部 ジェネラルマネージャー (氏名) 西園寺 麻未		
本社 電話番号	03-5758-6811	研修先 電話番号	03-5758-6888
ホームページ	<a href="http://lplctakagi.jp/">http://lplctakagi.jp/</a>		
【研修概要】			
勤務先	厨房：ル ショコラティエ タカギ 販売：ル パティシエ タカギ		
勤務時間	応相談	休日・休暇	応相談
サービスの特徴/ お客様に対し心掛け ていること	「パティシエの仕事は幸せ配達人」が高木オーナーシェフのモットーです。おもてなしの心で、お客様に夢と感動をご提供したいと思っています。		
受講生に提供できる 学び	厨房(製菓)・店頭での接客・サロンはじめ、希望があればアシエ ットデセール(皿盛りデザート)についてなど幅広く学んで頂け ます。 「専門性を高めたい」「色々幅広く学びたい」など受講生の希望に 合わせて対応できます。		
受講生に求めること/ 受講に当たっての 心構え	何より、明るく元気に受講してください。		
【受入条件】			
研修期間	14日以上 *受講時期は、「その他・特記事項」で確認してください。		
受入可能人数	同時期に、販売：1名、 厨房：1名が可能です	年齢/性別	不問
研修形態	店舗でのお菓子の販売・接客を中心に、受講生の希望に応じて検討します。(ご希望であれば、製菓部門の研修も検討可能です。)		
必要なスキル	特になし	同業者の可否	可
【その他・特記事項】			
<ul style="list-style-type: none"> <li>・受講可能日程は次のとおりです。 店舗(物販等)：1次募集・2次募集とも特に制限はありません。 厨房(製菓部門)：クリスマスやバレンタインデー等の繁忙期は、受入ができない場合もありますので事前にご相談ください。</li> <li>・研修は受講生の希望・レベルに合わせて対応します。「専門性を高めたい」「幅広く勉強したい」など「研修で何を学びたいか」をしっかりと聞かせてください。</li> <li>・制服は貸与します。</li> <li>・研修期間中の宿泊先については、受講生各自で手配してください。</li> </ul>			

【受入企業概要】			
受入企業名	株式会社 赤福		
事業内容	和菓子の製造・販売、店舗の企画・運営		
代表者役職	代表取締役 社母兼社長	代表者氏名 フリガナ	濱田 勝子 ハマダ マサルコ
本店 住所	三重県伊勢市宇治中之切町 26 番地		
研修地 住所	(本社) 三重県伊勢市朝熊町 2015 番地 (本店) 三重県伊勢市宇治中之切町 26 番地		
担当者	(役職) 人事部人事課係長 (氏名) 西方 正平 ニシカタ ショウヘイ		
本社 電話番号	0596-22-2154	研修先 電話番号	0596-22-2154
ホームページ	<a href="http://www.akafuku.co.jp/">http://www.akafuku.co.jp/</a>		
【研修概要】			
研修先	伊勢内宮前の店舗（事業所）のいずれか		
勤務時間	8 時間 開始・終了時間は店舗に より異なります。	休日・休暇	応相談 (週 2 回)
サービスの特徴/ お客様に対し心掛けて いること	まごころ（赤心）を尽くそう。そうすることで素直に他人の幸せを喜ぶ（慶福）ことができる——。赤福の名の由来である『赤心慶福（せきしんけいふく）』です。 この言葉を理念とし、お客様に赤福餅をお届けしています。		
受講生に提供できる 学び	これまで続けてきたものを大切に受け継ぎながら、挑戦と変革を繰り返し、暖簾を守り続けています。まごころを持って一杯のお茶と赤福餅でもてなす姿勢、短い滞在時間でお客様に「くつろぎ」「満足」を感じてもらおう工夫、多くのお客様へのスムーズな対応などを学んでいただくことができます。		
受講生に求めること/ 受講に当たっての 心構え	何より「明るく元気に」という姿勢をお願いします。 特に、1 月は伊勢が最もにぎわう時期にあたり、月内通して業務繁忙となります。この期間の研修は、特に体調管理など配慮をお願いします。		
【受入条件】			
研修期間	次の時期の中で、研修期間 14 日以上とします。 2018 年 1 月 10 日～31 日		
受入可能人数	1～2 名	年齢/性別	不問
研修形態	接客・販売・団体対応 など		
必要なスキル	健康な方	同業者の可否	製菓業等は不可
【その他・特記事項】			
<ul style="list-style-type: none"> <li>・研修地は、伊勢内宮前の事業所を予定しています。</li> <li>・現場の仕事の他、赤福の考え方を学ぶ座学や施設見学も予定しています。</li> <li>・独身寮の利用ができます（原則無料）。</li> <li>・制服を貸与致します。</li> </ul>			

【受入企業概要】			
受入企業名	株式会社 伊賀の里モクモク手づくりファーム		
事業内容	米、野菜、果樹等の生産、販売・酪農、牛乳、乳製品などの加工、販売・ハム・ソーセージ、地ビール、豆腐、パンなどの製造、販売・農業公園の運営・直営飲食店・その他関連する事業		
代表者役職	代表取締役社長	代表者氏名	松尾 尚之
本社 住所	三重県伊賀市西湯舟 3 6 0 9		
研修地 住所	三重県伊賀市西湯舟 3 6 0 9		
担当者	(役職) 総務経理部 チーフ ( 氏名 ) 堀井 恒志		
本社 電話番号	0595-43-0909	研修先 電話番号	0595-43-2011
ホームページ	<a href="http://www.moku-moku.com/">http://www.moku-moku.com/</a>		
【研修概要】			
研修先	伊賀の里モクモク手づくりファーム		
勤務時間	9:00~17:00 (休憩 1 時間)	休日・休暇	派遣元の勤務実態に応じて相談
サービスの特徴/ お客様に対し心掛け ていること	・「知る」「考える」ことをお客様とともに学び、感動を共感できる場を提供する		
受講生に提供できる 学び	・経営陣からの講義などの座学に加え、実務を通して当社のサービスに対する理念を感じて学ぶ		
受講生に求めること/ 受講に当たっての 心構え	・直接的な指導ではなく、実務を通して自ら学びノウハウを習得しようとする姿勢		
【受入条件】			
研修期間	14 日以上 *受講時期は、「その他・特記事項」で確認してください。		
受入可能人数	1 名	年齢/性別	不問
研修形態	主にサービス業務全般 (実務担当者から座学および実務を通じた指導)		
必要なスキル	特になし	同業者の可否	農業、ハム・ソーセージ製造、製菓に関する事業者の方は受講できません。
【その他・特記事項】			
<ul style="list-style-type: none"> <li>・服装については、チェックシャツとジーンズが制服です。各自でご用意ください。</li> <li>・通勤可能圏であれば、車通勤可能です。</li> <li>・研修期間中の宿泊先は、当方の宿泊施設が利用できますが、女性については、時期により施設が使えない場合があります。</li> <li>・大学生などの他のインターンシップの同時受け入れの可能性がります。</li> </ul>			