

管理業務、指導業務 選択肢一覧

(1) 飲食料品製造業分野

① 管理業務

中項目から 2 つ以上の管理業務経験が必要(同一の大項目から 2 項目以上でも可)

大項目	中項目
衛生管理	従業員の健康や衛生（作業前後の手洗いなど）に関する管理、対応
	施設衛生（製造施設内の清掃、器具の洗浄・消毒など）の管理、対応
	HACCP に沿った衛生管理、対応
	その他(具体的に記載：)
安全衛生管理	従業員の労働安全衛生（作業時の事故防止、転倒や熱中症の予防、腰痛防止など）に関する管理、対応
	安全法令や作業手順書に基づいた作業員への教育・監督
	その他(具体的に記載：)
品質管理	作業手順に基づく製造・加工の実施とその運用管理、対応
	原材料の鮮度、色、臭い、異物有無などの受入検査の管理、対応
	加熱・冷却温度の適正確認、製品重量確認などの製造工程の管理、対応
	製品の成分検査(塩分濃度、糖度など)、見た目、色味、味などの官能検査の管理、対応
	X 線装置や金属探知機による異物混入検査の管理、対応
	包装、表示ラベルの適正性に関する出荷前最終確認の管理、対応
	製造・試作した製品に対する細菌検査や理化学検査の管理、対応
	その他(具体的に記載：)
納期管理	需要予測や注文状況に基づく生産計画及び納期の調整と管理、対応
	原材料の供給性に関するサプライヤーとの調整や在庫管理、対応
	製品を顧客へ滞りなく納品するための出荷手配や配送スケジュールの管理、対応
	その他(具体的に記載：)
コスト管理	製品の歩留まりや製品原価の直接費の管理、対応
	設備の減価償却、事業所の光熱費、保守・修理費用などの間接費の管理、対応
	従業員の技術レベルや生産性、雇用条件などに基づく労務費の管理、対応
	その他(具体的に記載：)
従業員管理	従業員のシフト管理、出退勤管理
	人事評価、勤務査定
	その他(具体的に記載：)
原材料管理	品質・安全基準に基づく原材料の受入検査の管理、対応
	品質保持と廃棄の最小化のため原材料の消費期限やロットの管理、対応
	品質劣化を防止するため適切な環境下（温度、湿度など）での原材料の保管、管理、対応
	問題発生時に追跡を可能にするため原材料の入出庫や使用履歴を記録、管理、対応
	その他(具体的に記載：)
その他	(具体的に記載：)

②指導業務

中項目から2つ以上の指導業務経験が必要（同一の大項目から2の中項目でも可）

大項目	中項目
作業指導	原材料の適切な計量、洗浄、下処理や保管に関する指導
	各種機器、器具、設備等の使い方やメンテナンスに関する指導
	加熱や成形などの製造作業に伴う指導
	衛生管理や異物混入防止、正確なラベル付けに関する指導
	製品の外観や重量、品質基準に基づいた検査に関する指導
	その他(具体的に記載：)
衛生指導	清掃スケジュールの設定と適切な清掃・消毒に関する指導
	手洗い、身だしなみ、健康状態の管理に関する指導
	交差汚染防止のための器具使用や食品保存に関する指導
	その他(具体的に記載：)
安全指導	労働に伴う事故を防ぐための各種指導
	清掃剤や化学薬品の使用や保管に関する指導
	その他(具体的に記載：)
その他	(具体的に記載：)

(2)外食業分野

①管理業務

店舗管理から1つ以上の中項目の管理業務経験必須+店舗管理業務以外の中項目から1つ以上の管理業務経験必須→計中項目で2個以上の管理業務の経験が必要

大項目	中項目
店舗管理	従業員のシフト管理、出退勤管理
	予約客情報・顧客情報の管理
	社内本部・取引事業者・行政等との連絡調整
	各種機器・設備のメンテナンス管理
	メニューの企画・開発、メニューブック・POP 広告等の作成に関する管理
	店内オペレーションの改善、作業マニュアルの作成・改訂の管理
	その他（具体的に記載：)
衛生管理	従業員の健康や衛生管理（作業前後の手洗いなど）に関する管理
	施設衛生（調理施設内の清掃、器具の洗浄・殺菌・消毒など）の管理
	HACCP の考え方を取り入れた衛生管理（温度管理や記録）の管理
	その他（具体的に記載：)
飲食物調理管理	安定した品質で調理品を提供するために必要な調理（食材の仕込み、調理、盛り付けなど）に関する管理、対応
	従業員の労働安全衛生（安全な作業、機器の取り扱いなど）に関する管理、対応
	その他（具体的に記載：)
接客管理	テーブルセッティング、配膳・下膳などの管理、対応
	従業員が喫食者へ適切な接客ができていないか管理、対応
	クレーム対応
	その他（具体的に記載：)

②指導業務

中項目から1つ以上の指導業務経験が必須

大項目	中項目
衛生指導	従業員の健康や衛生管理（作業前後の手洗いなど）に関する指導
	施設衛生（調理施設内の清掃、器具の洗浄・殺菌・消毒など）に関する指導
	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理（温度管理や記録）に関する指導
	その他（具体的に記載： ）
飲食物調理指導	安定した品質で調理品を提供するために必要な調理（食材の仕込み、調理、盛り付けなど）に関する指導
	従業員の労働安全衛生（安全な作業、機器の取り扱いなど）に関する指導
	その他（具体的に記載： ）
接客指導	テーブルセッティング、配膳・下膳などの指導
	適切な接客についての指導
	その他（具体的に記載： ）
店舗運営指導	従業員の出退勤に関する指導
	予約客、顧客情報に関する指導
	各種機器・設備のメンテナンスの指導
	メニューブック、POP、広告制作に関する指導
その他	その他（具体的に記載： ）
	（具体的に記載： ）