

人材定着・育成でお困りの担当者様へ

160社以上が利用！
研修満足度93%！！

メディア掲載多数！

cook+biz food college



クックビズ フードカレッジ

人事担当者様のお悩みから生まれた！
人材定着にこだわった研修サービスです。

人事担当者様のお悩みを解決します！

お悩み 1

入社3ヶ月で
半数が
辞めてしまう！

お悩み 2

スタッフの
成長の場を
増やしたい！

お悩み 3

人材育成をしたいが
忙しくて**検討する**
時間がない！

お悩み 4

研修の効果は
どうやって
はかればいい？

Produced by クックビズ株式会社



フード産業を人気業種へ



個人店様から大企業様まで
多くの企業様に
ご利用いただいています！



利用者の声

【身だしなみ・マナー】講座受講

とても分かり易い声のトーンで、ユーモアも交えて話してもらったので、集中して受講できました。

マネージャー (経験3~4年)

【自社の強みと弱み】講座受講

今回やった強み、弱みの分析を現場スタッフを交えて行いたいと思いました。

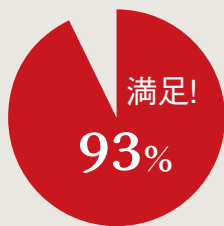
マネージャー (10年以上)

【身だしなみ・マナー】講座受講

とっても分かり易く、ためになりました。自分自身は、スタッフに教える側でもあるので、今日学んだ事を店舗で生かしていきます。

店長 (経験10年以上)

Q. 研修を利用して満足でしたか？



Q. 今後の仕事に活かせますか？



【身だしなみ・マナー】講座受講

再確認できた事、初めて聞く事、今後に活かしていくのが楽しみです。ありがとうございました。 和装ホール (経験1~3年)

【面接対応のコツ】講座受講

漠然とやっていた面接を、体系的にコツを交えてわかりやすく説明してくれて良かったです。 店長 (1~3年)

【クレーム対応の基本】講座受講

クレーム対応について改めて気づかされる事が非常に多く、大変勉強になりました。クレームといえば対お客様ですが、所属スタッフに対する対応方法でも非常に役立つ内容で、今後のスタッフ育成にも活用させて頂こうと思います。

マネージャー (経験3~4年)

【自社の強みと弱み】講座受講

担当の方の話し方がとても好印象でした。スタッフ同士で《真剣》に考え直せたのは、良い機会でした。

デザイナー 兼調理補助 (5~10年未満)

飲食人事部会

東京・大阪・名古屋の各エリアにて人事交流会を行っています。

10回以上の開催実績



人事セミナー

年に数回、人事セミナーを開催しています。



クックビズフードカレッジの特徴

<p>フード産業特化</p> <p>訪問型研修</p>	<p>実践型カリキュラム</p> <p>パート・アルバイトから 幹部層までカバー!</p> <p>50種以上</p>	<p>やりっぱなしはNG!</p> <p>研修での学びを 行動にかえる仕組み!</p>	<p>研修を見える化</p> <p>様々なツール& 分析レポートを提供</p>
------------------------------------	---	--	--

教育体制の整備を通じて**人づくり、お店づくり、組織づくり**を支援します。

<p>個人の成長</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ やりがい ✓ 長期的なキャリア形成 	<p>人材の定着</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 定着率UP ✓ 人材定着風土の形成 	<p>コスト削減</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 見えるコスト (業務効率、媒体費など) ✓ 見えないコスト (育成費など) 	<p>人材育成の効率化</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 体系的な教育体制 ✓ 新人の早期戦力化 ✓ 次期リーダー育成 	<p>組織の成長</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 業務効率改善 ✓ 売上UP ✓ 出店スピードUP 	<p>新規採用力の向上</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 求人募集時の魅力UP ✓ 求職者の志望度UP
--	--	--	---	--	--



講師プロフィール

荒木 寿夫 Araki Hisao

クックビズ株式会社 営業企画室所属。大学卒業後、アパレルメーカー販売員を約10年間、マンションコンシェルジュ会社で採用や教育など人事業務、飲食企業で約5年間、採用と教育を主に担当。2015年11月クックビズ株式会社へ入社し、飲食企業さまへ人事ノウハウ、研修サービス提供。クックビズフードカレッジ講師として、全国各地を飛び回る。半年間で約60回の企業研修実績がある。飲食業界と人材業界での知見を活かしてメディア出演実績多数あり。

飲食業界は、新規採用とともに、人材定着にも課題がある!!

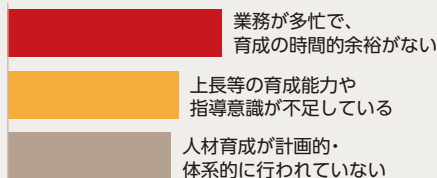
飲食業界の課題



*厚生労働省「一般職業紹介状況」2016年8月(常用/含パート) *厚生労働省「新規卒者の離職状況(平成24年3月卒業者の状況)」

でも…
教育体制の整備は
なかなか進まない
のが現状…

人材育成上の課題

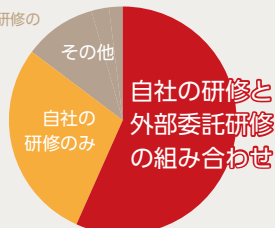


- ✓ 時間がない
- ✓ 教育担当が不足
- ✓ 体系的な育成体制がない

出所: (社)労働政策研究・研修機構
【人材マネジメントのあり方に関する調査】(2014年)より弊社作成

社内の教育体制
×
外部講師・セミナー
の活用がスタンダード!

新入社員研修の実施形態



フード産業特化の
研修サービス
**クックビズ
フードカレッジ**
をご活用ください!

出所: 2013年8月: フランクリン・コヴィー・ジャパン 調査より弊社作成

ニーズ別おすすめプラン

参加対象者や課題に応じて、
研修の組み合わせは、自由自在です。



Plan 01. 入社受け入れに 年間プラン

アルバイトパート 一般社員 店長 店長候補 SV エリアマネージャー 採用担当 経営幹部

身だしなみ・マナーのコツ 初級/1コマ	飲食店接客の基本 初級/1コマ	クレーム対応の基本 中級/1コマ	飲食ビジネスの基本 初級/1コマ
------------------------	--------------------	---------------------	---------------------

×12ヶ月

こんな企業様に
オススメ

- 毎月、中途入社社員が5名以上おり、受け入れ対応に追われている。
- 毎月新規オープンが続くので、アルバイト・パートに一斉教育を行いたい。

合計 **4** 講座 (4コマ) × 12ヶ月



Plan 02. 既存スタッフの育成に 1日プラン

アルバイトパート 一般社員 店長 店長候補

身だしなみ・マナーのコツ 初級/1コマ	飲食店接客の基本 初級/1コマ	クレーム対応の基本 中級/1コマ	衛生管理の基礎知識 初級/1コマ	飲食ビジネスの基本 初級/1コマ
------------------------	--------------------	---------------------	---------------------	---------------------

こんな企業様に
オススメ

- 若手社員を早期に、店長候補レベルに引き上げたい。
- 階層別研修をしたいが、社内教育体制がないので外部委託したい。

合計 **5** 講座 (5コマ)

採用・定着の
ノウハウ!!

Plan 03. 面接スキル向上に 2日間プラン

店長 店長候補 SV エリアマネージャー 採用担当 経営幹部

1日目			2日目		
応募者対応のコツ 中級/1コマ	アルバイト・パート面接のコツ 中級/1コマ	アルバイトから社員登用を進める上で必要なこと 中級/1コマ	面接官トレーニング 中級/2コマ	人材が定着する入社受け入れとは 中級/1コマ	人材定着・早期戦略化の仕組み形成ワークショップ 中級/1コマ

こんな企業様に
オススメ

- 面接の方法が、面接官によりバラバラなので統一したい。
- 店長に、アルバイト・パートの面接方法を体系的に伝えたい。

合計 **6** 講座 (7コマ)



Plan 04. 新卒社員の育成に 3日間プラン

一般社員

1日目		2日目		3日目	
身だしなみ・マナーのコツ 初級/1コマ	飲食店接客の基本 初級/1コマ	衛生管理の基礎知識 初級/1コマ	新卒アルバイトに伝えるコツ 中級/1コマ	店舗運営の基本数値 中級/1コマ	
社会人としての基本的な考え方 初級/1コマ	飲食ビジネスの基本 初級/1コマ	飲食店で必要な「QSCA」[5S]とは？ 初級/1コマ	コミュニケーションスキル① 中級/1コマ	クレーム対応の基本 中級/1コマ	
			応募者対応のコツ 中級/1コマ	キャリアプランの作り方 初級/4コマ	

こんな企業様に
オススメ

- 新卒社員の受け入れ準備、入社後の教育を相談したい。
- 新卒社員が早く活躍できるよう、社会人の基本などを教えてほしい。

合計 **12** 講座 (15コマ)

上記はあくまで一例です。

貴社のニーズに応じてプランニングいたしますので、お気軽にお問い合わせくださいませ。

カリキュラム一覧

	カリキュラム名	グレード	コマ数	アルバイト パート	一般社員	店長 店長候補	SV エリアマネージャー 採用担当	経営幹部層
マナー	M1 言葉づかい・敬語の基本	初級	1コマ	●	●	●		
	M2 電話対応の基本	初級	1コマ	●	●	●		
	M3 名刺の交換方法	初級	1コマ	●	●	●		
	M4 身だしなみ(スーツ編)、訪問時のマナー	初級	1コマ	●	●	●		
	M5 身だしなみ・マナーのコツ	初級	1コマ	●	●	●		
ビジネススキル	B1 目標を達成するために大切な「PDCAサイクル」とは？	初級	1コマ	●	●	●		
	B2 タイムマネジメントを学んで、時間を有効活用しよう！	初級	1コマ	●	●	●		
	B3 仕事をスムーズに進める「ほうれんそう(報告・連絡・相談)」	初級	1コマ	●	●	●		
	B4 ビジネスライティング	初級	1コマ	●	●	●		
	B5 社会人としての基本的な考え方	初級	1コマ	●	●	●		
飲食サービス	F1 飲食店アルバイト・パートの心構え	初級	1コマ	●				
	F2 飲食店接客の基本	初級	1コマ	●	●			
	F3 好印象につながるお辞儀・挨拶集中レッスン	初級	1コマ	●	●			
	F4 衛生管理の基礎知識	初級	1コマ	●	●	●		
	F5 飲食店で必要な「QSCA」「5S」とは？	初級	1コマ	●	●	●		
	F6 サービススタッフは、お客様の前以外で何をやる？	中級	1コマ	●	●	●		
	F7 コストパフォーマンスがある接客と気づき力	中級	1コマ		●	●		
	F8 こんなお店には二度と行きたくない！接客でやってはいけないこと	中級	1コマ		●	●		
	F9 リピーターを作る！また会いたいと思って頂く接客応用編	中級	1コマ		●	●		
	F10 店舗でよく使うWord、Excel講座	初級	1コマ		●	●		
	F11 お座敷での接客方法	中級	1コマ	●	●	●		
クレーム	C1 クレーム対応の基本	中級	1コマ		●	●		
	C2 クレームの分類とその対処方法	中級	1コマ		●	●		
	C3 クレーム対応の事例研究①サービスクレーム・商品クレーム	上級	1コマ			●	●	
	C4 クレーム対応の事例研究②各種法規・法律について、悪質クレームについて	上級	1コマ			●	●	
計数管理	MC1 飲食ビジネスの基本	初級	1コマ		●	●		
	MC2 店舗運営の基本数値	中級	1コマ		●	●		
	MC3 飲食店のF(フードコスト)とは？	中級	1コマ			●		
	MC4 飲食店のL(レイバーコスト)とは？	中級	1コマ			●		
	MC5 計数管理編①飲食店での損益計算書の作り方	上級	1コマ			●		
	MC6 計数管理編②損益分岐点の計算方法	上級	1コマ			●		
マネジメント	MM1 マネジメント①管理職の基本	中級	1コマ			●	●	
	MM2 マネジメント②計画的な人材育成のコツ	上級	2コマ			●	●	
コミュニケーション	CO1 いい先輩になるには？後輩スタッフへの指導方法	初級	1コマ	●	●			
	CO2 新規アルバイト・パートに分かりやすく伝えるコツ	中級	1コマ		●	●		
	CO3 コミュニケーションスキル①スタッフの個性と強みを知る	中級	1コマ		●	●		
	CO4 コミュニケーションスキル②あなたの指示はなぜ伝わらないのか？	中級	1コマ			●	●	
	CO5 コーチング①コーチングの基本知識	中級	1コマ		●	●	●	
	CO6 コーチング②明日から使える！コーチング術	中級	1コマ		●	●	●	
	CO7 コーチング③コーチングによる目標設定・評価方法	上級	2コマ			●	●	
採用・定着のノウハウ!! 人材採用・定着関連	RE1 店長が覚えておきたい！アルバイト・パート面接のコツ	中級	1コマ			●	●	
	RE2 採用担当者が覚えておきたい！応募者対応のコツ	中級	1コマ			●	●	
	RE3 自社の魅力を分析！面接で自社の魅力を語るコツ	中級	1コマ			●	●	●
	RE4 会社理解を深める！社員の面接方法	中級	1コマ			●	●	●
	RE5 人材が定着する入社受け入れとは	中級	1コマ			●	●	●
	RE6 アルバイトから社員登用を進める上で必要なこと	中級	1コマ			●	●	●
	RE7 ターゲットに響く！求人原稿の作り方	中級	1コマ			●	●	
	RE8 求人掲載から人材定着までの「困った！」相談会	中級	1コマ			●	●	●
	RE9 採用成功はここから！効果的な採用計画の立て方	中級	1コマ			●	●	●
	RE10 採用計画に必要な数値管理	中級	1コマ			●	●	●
	RE11 年間採用カレンダーの作り方	中級	1コマ			●	●	●
	RE12 人材定着・早期戦略化の仕組み形成ワークショップ	中級	1コマ			●	●	●
	RE13 入社時研修のカリキュラムの作り方	中級	1コマ			●	●	●
	RE14 面接官トレーニング	中級	2コマ			●	●	●
キャリア形成	CA1 目標を明確にする！キャリアプランの作り方	初級	4コマ		●	●		
組織形成	OF1 想いが伝わる！店舗ミーティングの方法	中級	1コマ			●		

メディア掲載実績

❖ **日経流通新聞** (日経MJ) 2016/09/11掲載
『飲食人材育成セミナー
クックビズ 企業に出向き研修も』

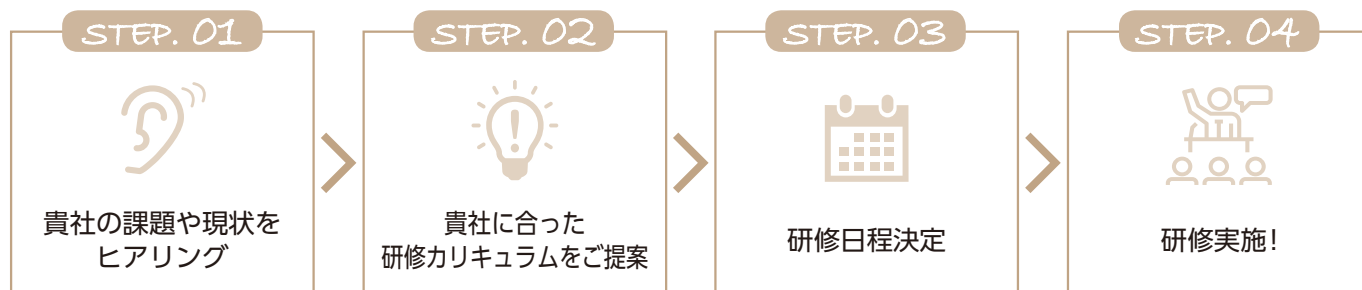
❖ **産経新聞** 2016/10/6掲載
『飲食業界 離職防げ
人材紹介クックビズ 研修サービス始める』

❖ **日本の人事部** 2016/10/6掲載
『フード産業のキャリア形成のための
ノウハウを提供 人材定着・育成事業
「クックビズフードカレッジ」を開始:クックビズ』

❖ **産経WEB** 2016/10/6掲載
『クックビズ 離職防止に研修サービス』

読売テレビ
❖ **「かんさい情報ネット ten.」** 2016/11/3放送分
『特集ニュース — 飲食業界 離職を防ぐ仕掛け人 —』

研修のご提案・開催までの流れ



継続的な研修で、体系化した人材育成を。



貴社の課題や現状、予算をヒアリングし、
貴社にあったカリキュラムを
ご提案いたします。



研修費用はどこから捻出する?
**ヒアリングをもとに
独自算出**いたします。

ご興味ありましたら、お気軽にお問い合わせくださいませ。

お申し込み
お問い合わせ

cook+biz クックビズ株式会社

0120-50-9912

営業企画室 クックビズフードカレッジ担当まで/平日10~19時まで

クックビズフードカレッジ
Facebook ページ



研修開催状況や、
他社事例など、
最新情報を発信しています。

フーカレ 🔍



クックビズフードカレッジ
YouTube Channel

カリキュラムの一部を、動画で公開!

1分で学べる! 気軽にスキルアップ!

身だしなみ・
マナーのコツ

応募者対応
のコツ

面接のコツ

など...

