

## インターンシップ受入プログラム

|            |  |  |  |   |                |
|------------|--|--|--|---|----------------|
| 企業団体名      | 株式会社マルヨシセンター   |  |  | 分類  | ■ 企業 □ 団体 □ 公務 |
| 業種         | <input type="checkbox"/> 農・林・漁業<br><input type="checkbox"/> 鉱業<br><input type="checkbox"/> 建設業 | <input type="checkbox"/> 製造業<br><input checked="" type="checkbox"/> 卸売・小売業<br><input type="checkbox"/> 金融業・保険業 | <input type="checkbox"/> 不動産業<br><input type="checkbox"/> 運輸・通信業<br><input type="checkbox"/> 電気・ガス・水道業 | <input type="checkbox"/> サービス業<br><input type="checkbox"/> 公務<br><input type="checkbox"/> その他 ( ) |                |
| 事業内容       | 食品小売業(生鮮食品を中心とした食品スーパーマーケットを運営)  |  |  |   |                |
| 代表者(役職・氏名) | 代表取締役社長 佐竹 克彦  |  |  |   |                |
| 本社所在地      | 〒769-0198 香川県高松市国分寺町国分367-1  |  |  |   |                |
| ホームページURL  | http://ww2.maruyoshi-center.co.jp/   | 従業員数   | 450 名  |   |                |

|             |   |   |                     |                                      |                         |  |
|-------------|---|---|---------------------|--------------------------------------|-------------------------|--|
| 受入事業所       | (支店名など) 余戸店及び周辺店舗<br>〒790-0044 松山市余戸東1丁目10番40号  |   |                     |                                      |                         |  |
| 研修担当者       | 部署名   | 人事総務部   |                     |                                      | TEL<br><br>087-874-5516 |  |
|             | ふりがな  | たけだ しょうじ  |                     |                                      |                         |  |
|             | 氏名  | 武田 章志   | メールアドレス             | s_takeda@mail.maruyoshi-center.co.jp |                         |  |
| 研修対象者       | 学年の限定   | <input type="checkbox"/> 有 → 【大学】 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4年生 / 【短大】 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2年生 ■ 無                  |                     |                                      |                         |  |
|             | 専攻  | 不問  | 理系                  | 文系                                   | 合計                      |  |
|             | 人数  | 3人  | 人                   | 人                                    | 3人                      |  |
|             | 費用  | 交通費   | ■ 本人負担 □ 事業所支給 [備考] |                                      |                         |  |
|             |   | 宿泊費   | ■ 本人負担 □ 事業所支給 [備考] |                                      |                         |  |
| 参加費         |   | ■ 不要 □ 要 [備考]   |                     |                                      |                         |  |
| 特記事項(受入条件等) | 受け入れ店舗等に関しては、希望者の在住場所を考慮し1番近い店舗へ受け入れます。研修内容により、近隣の店舗に集合し送迎も予定しています。                           |   |                     |                                      |                         |  |
| 研修期間        | ■ 決定している → 2020年8月19日～2020年8月25日(実働日数)5日間<br><input type="checkbox"/> 未決定 → (受入可能期間)～(実働日数)日間 |   |                     |                                      |                         |  |
|             | 休日  | ■ 土 ■ 日 □ ( ) 曜日 □ 不定期  |                     |                                      |                         |  |
|             | 研修期間調整  | ■ 可 □ 不可  |                     |                                      |                         |  |
| 研修時間        | 8時00分～17時00分 (実働時間)8時間00分   |   |                     |                                      |                         |  |
|             | 研修時間調整  | ■ 可 □ 不可  |                     |                                      |                         |  |
| 研修プログラムの内容  | 研修テーマ   | 食品スーパーにおける差別化部門でもある、生鮮部門の加工を含めた商品の流れについて  |                     |                                      |                         |  |
|             | 種別  | ■ 体験型 ■ 見学型 □ 問題解決型 □ その他 ( )   |                     |                                      |                         |  |
|             | 研修のアピールポイント   | 食品スーパーの仕事はお買い物に行けば売り場での仕事は見る事が出来るので想像がつくかと思います。研修では普段見る事の出来ないバックヤードでの作業を中心に行います。特徴としては包丁を使用し実際に商品化を行います。包丁を使用して、実際に青果物の材料を加工し商品化を行ってもらいます。商品化した商品が売り物になるレベルのできであればそのまま店頭で販売します。商品化できる技術の習得と売れる・売ることが出来る商品企画、売ることが出来る工夫について研修を実施します。 |                     |                                      |                         |  |
|             | ※研修の狙いや特に力を入れているところ   |   |                     |                                      |                         |  |
|             | 日程  | 具体的な研修内容  |                     |                                      |                         |  |
|             | 1日目   | [座学] 業界特徴、作業場のシステムについて  |                     |                                      |                         |  |
|             | 2日目   | [衛生管理・作業・競合と比較した店舗の特徴について] 衛生管理講習、加工作業、他社見学後レポート  |                     |                                      |                         |  |
| 3日目         | [加工作業] 青果中心に加工作業実施  |   |                     |                                      |                         |  |
| 4日目         | [商品規格を考える、加工作業] 青果物中心に加工作業、原価、売価も考えながら商品化の規格を考える  |   |                     |                                      |                         |  |
| 5日目         | [商品化作業] 習得した技術を使い加工作業を実施  |   |                     |                                      |                         |  |
| 連絡事項        |   |   |                     |                                      |                         |  |