

過去を知り未来へ繋ぐ

2021~2022年度 会長 國谷 大輔

- 例会場／ホテル函館ロイヤルシーサイド TEL (0138)26-8181 (代)
- 例会日／毎週火曜日 12:30~13:30
- 事務所／ニチロビル4F
TEL (0138)23-3870 FAX (0138)22-2251
- 会長／國谷大輔
- 副会長／黒島一生
- 会長エレクト／安田雄二
- 幹事／吉村昭夫
- 副幹事／平井喜一
- 友好クラブ／長崎東ロータリークラブ



奉仕しよう みんなの人生を豊かにするために
シェカール・メータ
国際ロータリー2021-22年度会長

第2510地区 第11グループ
函館東ロータリークラブ
2021~2022

会報

第3078回 5月24日(火)

本日のプログラム

こども食堂から考える
「食品物流ロジハプシステム構築」について
国際交流センター事務局長 池田 誠氏

次週のプログラム
5月31日(火)

「ロータリーあれこれ」

吉川 達也 会員

第3077回例会 2022年5月17日(火) 天候 晴

月間テーマ 青少年奉仕月間

■ロータリーソング 我等の生業

■司会 國谷 大輔 会長

■会長報告

1、国際ロータリー第2510地区石丸ガバナーエレクトより地区委員会の委嘱状が届きましたのでお渡し致します。

ロータリー情報委員会
委員

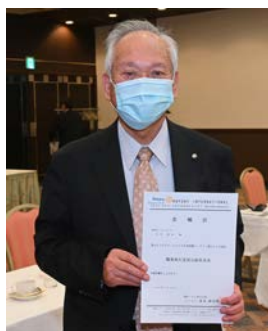
五十嵐 稔 会員

職業奉仕委員会

副委員長

吉川 達也 会員

2、理事会報告



■委員会報告

1、社会奉仕委員会：5月22日、参加の方は、西桔梗グラウンドへ9:30に集合して下さい。

■幹事報告

1、5月25日(水)函館北RC夜間例会に変更。

「観光業の人材育成」

池田 恭太 会員

毎年100人位新人を採用しますが、約3割が退社していきます。

今年もコロナ禍の中ですが、70人採用しましたが、もう7人位辞職してしまいました。

朝早く出社し、その後中抜けがあり、夕方より忙しくなると、時間的には若い人には慣れるまで大変な職業だと思います。

それで、野口観光オリジナルで人材育成をしております。



野口観光ホテルプロフェッショナル学院



野口観光ホテルプロフェッショナル学院

野口観光ホテルプロフェッショナル学院とは・・・

▶野口観光の社員として入社し、2年間の職業訓練を受け、ホテルの現場で活躍します。野口観光グループが運営する企業内職業訓練校です。(ホテル業では日本で唯一！)



野口観光ホテルプロフェッショナル学院 5つのポイント

- ▶ ①野口観光グループの正社員として採用されます
- ▶ ②月々の給料が支払われます
- ▶ ③入学金・授業料は無償です(制服・教科書貸与)
- ▶ ④寮完備で仲間と共に学べます(寮費5,000円/月予定)
- ▶ ⑤食事は三食付きです(食費は自己負担、月額約15,000円)



北海道は観光立県です！
北海道を支える基幹産業は「観光」
その観光を支えるものは「自然」「四季」「食」と「人(サービス)」！



野口観光ホテルプロフェッショナル学院
求める人材とは

- ▶ 常に前向きに物事を考える人
- ▶ 自分で考え動ける人
- ▶ 「ありがとう」と「ごめんなさい」が言える
素直な人



総合ホテル学科の5つの特徴

- ▶ ①ホテルの基礎知識から「おもてなし」、華道・茶道、ホテルマネジメントまで学びます。
- ▶ ②隣接する新苫小牧プリンスホテルでの実習を行います。
- ▶ ③夏・冬・ゴールデンウィーク等は野口観光グループの21のホテルでの実習を行います。一座学で学んで実習し、また振り返り座学で学べます。
- ▶ ④英語だけではなく中国語、韓国語も学びます。
- ▶ ⑤北海道観光マスターの資格取得など「おもてなしのトータルクリエイター」を目指します。

総合調理学科（和・洋・中包括調理学科）
の5つの特徴

- ▶ ①野口観光グループの調理現場での実習を行います。
- ▶ ②料理学、食品衛生学、栄養学、調理法など基本的な調理師免許の取得を目指します。
(調理師試験は2年間の実務経験が必要なので訓練終了後に取得を目指す) → 調理師試験直前には集中講座を行い、徹底してフォローアップ・サポートします。
- ▶ ③和・洋・中すべての調理を学び、調理のオールマイティを目指します。
- ▶ ④パソコン、簿記会計など経営マネジメント能力を養います。
- ▶ ⑤調理だけではなく、英語、韓国語、中国語、マナー、北海道学、新聞学、茶道・華道など「おもてなしの心」を養います。

多彩な講師陣

- ▶ 北海道内の財界・観光業界などの著名人
- ▶ 北大、市立はこだて未来大学、札幌保健医療大学、産学連携を結んだ札幌国際大学の教授の方々
- ▶ ホテル業界の経験豊富な方々
- ▶ 「現代の名工」に選ばれた「料理の匠」
- ▶ 現役の野口観光グループの社員
(職業訓練指導員有資格者)



概要

プロへの近道として実践の場で学びを行います。

2年制職業訓練
(普通職業訓練・普通過程)

総合ホテル科
●定員：30名(1学年)
総合調理学科
●定員：20名(1学年)

●訓練期間：2年間(夜完備)

●訓練内容：座学・実習等

ホテル・調理に必要な知識・技能・技術を習得する他、英語・中国語・韓国語などの留学を身につけ、ホテリア、調理師の養成を行います。

取得できる資格

サービス業に関わる各種資格取得をサポートします。

1年生必修

●日本のおもてなし検定(3級)

●Excel/Word検定(3級)

●全商簿検定(3級)

●北海道観光マスター検定

●ホテルビジネス検定(ベアシック2級)

●普通教員講習

●観光英語検定(3級)

●サービス接遇検定(3級)

2年生必修

●日本のおもてなし検定(2級)

●食品衛生責任者

●レストランサービス技術検定3級(※ホテル学科のみ)

●ホテルビジネス検定(ベアシック1級)

1年生任意

●北海道フードマイスター検定

●TOEIC

2年生任意

●観光英語検定(2級)

●サービス・ケア・アテンダント検定

●ホテルビジネス実務検定(ベアシック1級)

●日本中国語検定(準4級)

●韓国語能力検定(初級)

キャリアアップ | CAREER UP

ホテルで学び、おもてなしのプロになる。

本物のホテル環境での学びをおとし、ホテリアとしての心と技術を身につけます。

一流のホテリアを育成し、就職先に入社した後は、同様に野口観光グループの社員として活躍します。本物のホテリア環境において、少人数制によるホテリアの研修により、迅速で高度な指導が期待できることが出来ます。習得するホテリアスキルは、就職先での大きな強みとなり、高い就職率を誇るホテリアのホテリアスキルを身に付けてください。

卒業後も充実のサポート体制でキャリアアップできます。上記のホテリアスキルを習得し、就職先でキャリアアップするための様々な研修・指導も用意し、ホテリアスキルを身に付けてください。



寮について

- ▶ 観光サービス業界に必要なコミュニケーション能力を養うため3人~4人の共同生活になります。
- ▶ 各野口観光グループ配属後は、寮(個人寮)あるいは社宅があります。
- ▶ 食事は3食、従業員食堂を用意しています。



「おもてなし」を高く評価する会社に

給与額

・高卒 月額187,500円(2022年4月実績)
(固定残業30時間含む/試用期間3か月は167,500円)

控除されるもの

・税金 ・社会保険 ・寮費 ・食費
・寮光熱費 ・施設使用料 ・研修旅行費など

約10~9万円くらいが手元に入ります!

■ニコニコボックス

國谷会長、吉村幹事 池田会員、本日の卓話よろしく
お願いします。

番場会員 ごぶさたしています。家族が増えました。
宮崎あけみ会員、佐藤美子会員 月初めです。

■広告料

(有)おもと薬局 宮崎あけみ会員

(株)明匠建工 三輪生治会員

(有)ビエフネット 番場優会員

■出席報告

・5月17日(火) 会員37名中 出席25名(欠席12名)

市内他クラブ プログラム

5月25日(水)	函館北RC	夜間例会
5月26日(木)	函館RC	卓話
5月27日(金)	函館五稜郭RC	卓話
5月30日(月)	函館亀田RC	卓話

◆ テレホンサービス 26-3170 ◆

大森稲荷神社

小野 孝良 会員

大森町22-6 電話 22-2637

(有)不動産企画ウィル

佐藤 真一 会員

松陰町18-36 電話 35-6235