

**人材不足解決に向けた新たな人材登用！
企業の外国人ニーズと登録者数増加を受け
「外国人・帰国子女向けの人材研修」開始！
2015年3月18日(水)より**

ジェイコムホールディングス株式会社(本社:大阪市北区、代表取締役:岡本泰彦)の事業子会社で、人材派遣事業を行うジェイコム株式会社(本社:大阪市北区、代表取締役:岡本泰彦)は、2015年3月18日(水)より「外国人・帰国子女向けの人材研修」を開始いたします(※)。

現在、少子高齢化と労働人口の減少により、日本の労働力人口は1998年をピークに減少傾向にあり、人材不足が深刻化しております。そのような中、シニアや女性の社会進出とともに、外国人の人材活用が広がっており、企業ではダイバーシティ化による外国人スタッフのニーズが高まっております。

ジェイコムでは、企業の外国人スタッフのニーズと共に、外国人の登録スタッフの数の増加を受け、「外国人・帰国子女向けの人材研修」の開始に至りました。今回、通常のビジネス研修に加え、出身国の商習慣の違いや、日本ならではのコンテキスト文化、おもてなしマナーなどを学んで頂けるようカリキュラムを設定。さらに、日本ならではの文化を学んで頂く一貫として、実際の居酒屋にて特別実地研修である「飲みにケーション研修」を実施し、日本の企業文化に対応した人材を育成します。

今後ジェイコムでは、さらなる増加が見込まれている外国人・帰国子女人材のニーズに合わせて、適正な人材育成を行い、2020年までに1万人の外国人・帰国子女人材を企業に派遣することを目標としています。

※毎月第3水曜日の開催を予定しております(参加人数によって未開催の可能性もございます。)



1部:「ビジネスマナー研修」イメージ画像



2部:「飲みにケーション研修」イメージ画像

【「外国人・帰国子女向け研修」概要】

<第1部:「ビジネスマナー研修」>

■概要

対象者	1. これから日本で働きたいという外国人の方、帰国子女の方。
必要スキル	1. 特になし ※研修は日本語で実施いたします。また、研修資料にはひらがなを振ります。
研修目的	1. 日本の商習慣への理解。(出身国商習慣との違いの認識) 2. 日本の職場、顧客から求められるビジネスマナー、コミュニケーションの取り方、仕事の進め方を学ぶ。
所要時間	10:00～18:00 ※12:00～13:00 お昼休憩／他1時間おきに10分休憩

■カリキュラム

1.自己紹介	●講師自己紹介 ●参加者自己紹介(参加者1名～6名程度の場合)	50分
2.ディスカッション	日本と、出身国の商習慣の相違について(不思議に思ったこと、良かった、悪かった、など)や、日本で勤務する上で不安に思っていること。	50分
3.日本の文化を考える	日本人・日本の組織の考え方を知る 1. ハイコンテキスト文化とローコンテキスト文化の違いを理解する。 2. 日本人の文化・価値観を知る。 3. 日本の組織で評価される人材像を知る。	50分
4.基本的なルール、マナー	日本の組織における基本的なルールを学ぶ 1.出勤 2.勤務中 3.外出・休憩 4.退勤 5.社外 6.健康管理 7.休憩 8.遅刻・早退・欠勤 9.時間の管理 10.報告・相談・連絡	50分
5.ビジネスマナーの基本	ビジネスマナーを学ぶ 1. 第一印象の重要性、おもてなしの心、顧客第一主義 2. 接客5大マナー(表情、挨拶、身だしなみ、態度、接客用語) 3. 席次 4. 名刺交換 5. 物の受け渡し、物の指し示し方 6. 電話の受け方・かけ方(社内、顧客) 7. ロールプレイング(名刺交換、電話、接客応対)	100分
6.まとめ	研修で学んだことや感じたことを考え共有し、これから取り組んでいきたいことについてディスカッション ●文化の相違についての振り返り ●言葉遣いや敬語(尊敬語・謙譲語・丁寧語) ●コミュニケーションのポイント ●仕事の進め方(報告・相談・連絡など) など	50分

<第2部:「飲みにケーション研修」>

■概要

対象者	1. これから日本で働きたいという外国人の方、帰国子女の方。
必要スキル	1. 特になし ※研修は日本語で実施いたします。また、研修資料にはひらがなを振ります。
研修目的	1. 日本における酒席マナーの習得
所要時間	事前説明1時間 + 居酒屋にて2時間程度

■カリキュラム

1.席次	1. 上座、下座	60分
2.お通し、つきだし	1. お通し(つきだし)制度について	
3.日本のお酒	1. 日本酒、焼酎、梅酒、チューハイなど	
4.乾杯	1. 一杯目はビールが一般的 2. ビールの注ぎ方と注がれ方。お酌の気配り 3. 乾杯のマナー(グラスの位置) 4. 飲み始めるタイミング(上席よりも先に手、口をつけない)	
5.お酒の作り方	1. 割物の作り方(焼酎のお湯割りは6:4が基本)	
6.オーダー	1. まずは軽くおつまみから 2. 日本の代表的なおつまみ(枝豆が基本)	
7.お礼	1. ご馳走になった時のお礼を忘れずに	
8.居酒屋にて	1. 実践!まずは着席 → オーダー → 乾杯 までの流れをやってみよう!	120分