

Plan・Do・See Inc.

報道関係者各位

2024年8月26日
株式会社 Plan・Do・See

Plan・Do・See Global、スリランカの日本語学校 「光日本語インターナショナル」との業務提携を開始

8月15日より教育プログラム始動、日本の外食業界で活躍する人材の輩出を目指す

「日本のおもてなしを世界中の人々へ」をミッションに掲げ、日本及び世界の主要都市でホテル・レストラン・バンケットを展開する株式会社 Plan・Do・See（本社：東京都港区、代表取締役：浅葉 翔平、以下「PDS」）は、PDS グループである海外人材育成・紹介事業を行う Plan・Do・See Global が、スリランカの日本語学校「光日本語インターナショナル」と業務提携契約を締結し、2024年8月15日(木)より特定技能 VISA を活用して日本の外食業界で活躍できる即戦力人材を育成するための、1年間の包括的な教育プログラムを開始したことをお知らせいたします。

Plan・Do・See Global Inc.



■業務提携の背景

日本の外食業界では、人材不足が深刻な課題となっており、もともと人材の流動性が高い業種でもあります。今後この人手不足はより一層加速していくことが懸念されており、現に人手不足に悩む現場では、調理や接客のスキルを持つ外国人材の確保を求める声が増加しています。

スリランカには、日本の外食業界で活躍したいという意思を持ち、活躍できるポテンシャルをもった人材が多数存在します。しかし、語学力がありながらも調理の現場での経験不足がネックとなり採用にいたらないという現状があります。この提携を通じて彼らへ語学から調理・接客といった専門的な教育を行い、彼ら自身のポテンシャルを最大限引き出すことで採用確率を上げ、日本の外食業界で活躍する人材の輩出と、雇用機会の創出を目指します。

■プログラム内容について

本プログラムは、「日本語と特定技能についての学習」と「調理とサービスの実技教育」の二軸で構成されており、調理やサービスの実技も含む各6プログラムを6か月ずつ実施いたします。

・日本語と特定技能についての学習（6ヶ月間）

初めの6ヶ月間は、以下の内容で日本語の基礎から応用、特定技能制度の学習を行います。

日本語の基礎学習 : 会話、リスニング、読解、文法など、日本語の基本スキルの習得

特定技能制度の学習 : 特定技能 VISA の要件、日本の外食業界の仕組み、外食業務に関する基礎学習

・調理とサービスの実技教育（6ヶ月間）

後半6ヶ月間は、実際の業務に直結するスキルを習得するための実技教育を行います。

<調理技術の習得>

基礎技術 : 基本的な調理技術、料理の盛り付け技術

実践的な技術 : 実際の厨房での調理実習を通じて、料理の完成度の向上

<サービス技術の習得>

接客マナー : お客様とのコミュニケーション技術、接客マナー、クレーム対応のスキル学習

実践的なサービス : 模擬レストランでの接客練習を通じた実際のサービス業務に必要なスキル学習

また、実践的な調理やサービススキルだけでなく、日本での業務に必要な確実な日本語スキルの教育や Plan・Do・See スタッフを講師に日本の「おもてなし」の直接的な教育が可能となり、外食業務で即戦力となる能力を磨くと共に、学生の特定技能 VISA の取得に向けたサポートを提供し、日本での就業機会を確保します。

■海外人材の教育から VISA 取得、日本企業への紹介までを包括的にサポート

海外人材を受け入れる日本の現場においては、出入国在留管理庁への登録業務や、現場でのコミュニケーション、受け入れ体制の整理、モチベーションの創出などが課題だという声から、登録支援業務の代行ならびに現場向けコンサルティングも実施しています。

Plan・Do・See Global では、海外人材の受け入れからその後までを包括的にサポートすることで、現場と海外人材側が感じるハードルを低くし、持続可能な人材活用サークルを確立しています。

■今後の展望

Plan・Do・See Global は、海外人材に向けた良質な教育機会の創出を目指すとともに、日本のおもてなしを海外へさらに広げていくことで、ホスピタリティ業界全体の底上げを図ると共に、2025 年内で、卒業生 100 名の国内紹介を目指します。



現在は、インドネシア、ネパール、スリランカ、ミャンマーとの連携を完了しておりますが、今後はマレーシア、ベトナム、へも展開を予定しております。

この教育プログラムを通じて、スリランカと日本の外食業界の架け橋となり、日本の外食業界の人材不足の解消に貢献し、スリランカの優秀な人材に新たなキャリアの機会を提供して参ります。

■即戦力となる人材育成する PDSG 特定技能人材プログラムについて

ホスピタリティ業界において、即戦力として活躍できる外国人材の採用は重要な課題です。他社が日本語教育や特定技能 VISA (SSW) のテスト対策に注力している中、Plan・Do・See の 30 年以上にわたるホスピタリティ業界での経験に基づいたオリジナルの教育プログラムに反映し、より実践的な調理技術やレストランサービスの教育を行い、現場で即戦力となる質の高い人材を育成しています。

実際に、Plan・Do・See が展開をする店舗でも、Plan・Do・See Global のプログラムを受講した 200 名の外国人材が現場で調理技術や接客スキルを活かし大活躍しており、企業の教育コストを大幅に削減することにも成功しております。

■Plan・Do・See Global 概要

Plan・Do・See Global は、「世界と日本を素敵に融合させて誇り高い次の日本を創る」をビジョンに、世界中の観光業を志す素晴らしい人材と日本のホスピタリティ企業との架け橋となるべく、2022 年 10 月に設立。海外人材育成事業と海外人材紹介事業を展開。

ホームページ URL : <https://pdsg.co.jp/corporate/>

社名 : 株式会社 Plan・Do・See Global
所在地 : 東京都港区麻布台 1 丁目 3 番 1 号 麻布台ヒルズ 森 JP タワー 11 階
代表者 : 代表取締役 浅葉 翔平
設立 : 2022 年 10 月
事業内容 : 海外人材紹介事業
有料職業紹介事業許可番号 : 13-ユ-314844

事業に関するお問い合わせ先 : info-plandoseeglobal@pdsg.co.jp

本プログラムや事業に関する詳細な情報共有のご希望やご質問がございましたら、お気軽にお問い合わせください。皆様からのお問い合わせをお待ちしております。

■Plan・Do・See Global の取り組みについて

Plan・Do・See Global は、「日本の技術や文化、日本のおもてなしを学びたい」という高い志をもった海外人材を教育し派遣することで、日本のサービス業界の課題そのものの解決とともに、業界全体のサービス品質・人材力の底上げを目的に立ち上がった事業です。企業側は、海外人材を受け入れることで新たな視点や価値観・ニーズを学ぶことができ、海外人材側は、日本人従業員と同水準の給与で働きながら、日本のおもてなしの精神からホスピタリティ力の向上をはかれるといった、双方にとって良いシナジーを生み出し循環させていくべく、ホスピタリティ業界でも初となる試みを行っております。



■「光日本語インターナショナル」概要

スリランカで留学生を送り出す日本語教育機関としてスタート。2020年にニゴンボに拠点を移し、スリランカ政府からの認定を受けて技能実習生の送り出し機関としての活動も開始。

機関名 : HIKARI NIHONGO INTERNATIONAL (PVT) LTD

住所 : No. 198, St. Josephs Street Negombo

責任者 : Christan Sunjaya

■株式会社 Plan・Do・See 概要

「日本のおもてなしを世界中の人々へ」をミッションに、ホテル、レストラン、ウェディング事業を国内外に展開。任天堂旧本社工社と建築家・安藤忠雄氏設計監修の新建築が融合したホテル「丸福樓（京都市）」、青山ベルコモンズ跡地に生まれたホテル「THE AOYAMA GRAND HOTEL（東京青山）」、「ORIENTAL HOTEL（神戸市）」、「Southwest Grand Hotel（那覇市）」など、その地域の特性を活かし、街の価値を上げ、「おもてなし業界のトップメゾン」として、関わる人すべてが誇りを持てるような心地よい空間を作り進化させ続けることを目指している。

社名 : 株式会社 Plan・Do・See

本社 : 〒106-0041 東京都港区麻布台一丁目3番1号 麻布台ヒルズ 森JPタワー 11階

代表者 : 代表取締役社長 浅葉 翔平

設立 : 1993年4月

事業内容 : ホテル・レストラン・バンケットの運営

URL : <https://plandosee.co.jp/>