【 株式会社セイブ】高校新卒者向けキャリアパス（イメージ）

給食・おべんとうの セイブ

みんなが笑顔で愛着の持てる会社

働きながら資格取得にもチャレンジ。調理のスペシャリストへ！

18歳	19歳	20歳	21歳	22歳
オリエンテーション 接遇マナー 食品衛生講習	フォロー研修 ハラスメント予防 ビジネスマナー（初級） ＨＡＣＣＰ講習（初級）	パソコンスキル 新人後輩研修 ビジネスマナー（中級） ＨＡＣＣＰ講習（中級）	調理師免許　取得 パソコンスキル 新人後輩研修 ビジネスマナー（中級） ＨＡＣＣＰ講習（中級）	HACCPトレーナー　取得 発注業務 ハラスメント予防 メニュー作成 新メニュー開発 問題解決方法	惣菜管理士　取得 道徳経済一体の実戦 管理者スキルアップ 同業他社様視察 マニュアル作成 他部門業務の実務経験
外部研修講師・キャリアコンサルタント連携の１年目定着支援	新人卒業式開催				
●経営理念を理解する ●業務を理解する ●新社会人としての生活リズムをしっかり整える	●報連相を身に付ける ●担当業務の習得 ●同期全員で助け合い新人卒業式を迎える	●後輩への実務研修実施 ●先輩社員としての成長 ●上司と共に積極的に業務改善に取り組む	●後輩への実務研修実施及び業務アドバイス ●数値目標を設定し達成に向けて業務にあたる	●複数人の後輩を指導 ●発注業務を習得する ●現場の改善提案を行う ●メニュー作成に関わる	●将来の幹部候補としての土台形成 ●部門長の補佐 ●更に後輩育成にも注力
一般職（初級）		一般職（中級）	一般職（上級）	リーダー（初級）	リーダー（中級）～主任（初級）
入社～3ヶ月	3ヶ月～12ヶ月	2年目	3年目	4年目	5年目