

# 【株式会社セイブ】 高校新卒者向けキャリアパスイメージ

18 歳		19 歳	20 歳	21 歳	22 歳～	
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～1年め	2年め	3年め	4年め	5年め～	
オリエンテーション	フォロー研修	パソコンスキル	パソコンスキル	発注業務	管理者スキルアップ	
接遇マナー	ハラスメント予防	新人後輩研修	新人後輩研修	ハラスメント予防	マニュアル作成	
食品衛生講習	初級ビジネスマナー	中級ビジネスマナー	中級ビジネスマナー	メニュー作成	他部門業務の実務経験	
	初級HACCP講習	中級HACCP講習	中級HACCP講習	新メニュー開発	同業他社視察	
マナー講師など外部講師によるサポート				問題解決方法	道徳経済一体の実践	
<ul style="list-style-type: none"> <li>挨拶やマナーを学ぶ</li> <li>セイブを知る</li> <li>新社会人生活に慣れる</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>報連相を身につける</li> <li>担当する業務を習得する</li> <li>新人卒業式を迎える</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>後輩に仕事を教える</li> <li>先輩として視野を広げ、業務改善に取り組む</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理師免許の取得</li> <li>後輩へのアドバイス</li> <li>自身の目標達成</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>HACCP 責任者取得</li> <li>発注業務習得</li> <li>メニュー作成</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>惣菜管理士取得</li> <li>将来に向け、さまざまなことにチャレンジ!</li> </ul>

仕事を通して身につけた知識と技術で資格取得にもチャレンジ！  
調理のスペシャリストへ♪

調理師免許

HACCP責任者

惣菜管理士