



株式会社 エム・エム・ピー GROUP研修体制

病院・施設等の食事提供は
ニーズの変化が著しく、その変化に対応できる、
研修教育プログラムが必要です。
医療・福祉での分野で活躍できる
プロフェッショナルを育成しています。



新任研修会

研修内容	●受託給食会社としての心構え・会社概要			
	●ビジネスマナー			
	●危機管理対策・クレーム対応			
	●集団給食調理における基礎知識	プロトレーニングマニュアル	調理マニュアル	危機管理マニュアル
	●衛生管理	衛生管理マニュアル	手洗い実習	衛生テスト
	●現場研修			

栄養士研修会

月	内容
1	
2	治療食に関する知識、献立展開の仕方
3	
4	発注業務、在庫管理
5	
6	各現場の食事内容、イベント、行事食内容
7	医療監視に向けての必要書類
8	
9	診療報酬・介護報酬改定について
10	ノロウイルス対応シミュレーション
11	食事研修会
12	

調理師研修会

月	内容
1	
2	イベントに役立つ料理〈春〉
3	
4	調理の基本①盛り付け方・切り方
5	調理の基本②調理・味付け
6	
7	食事研修会
8	
9	
10	イベントに役立つ料理〈年末年始〉
11	
12	



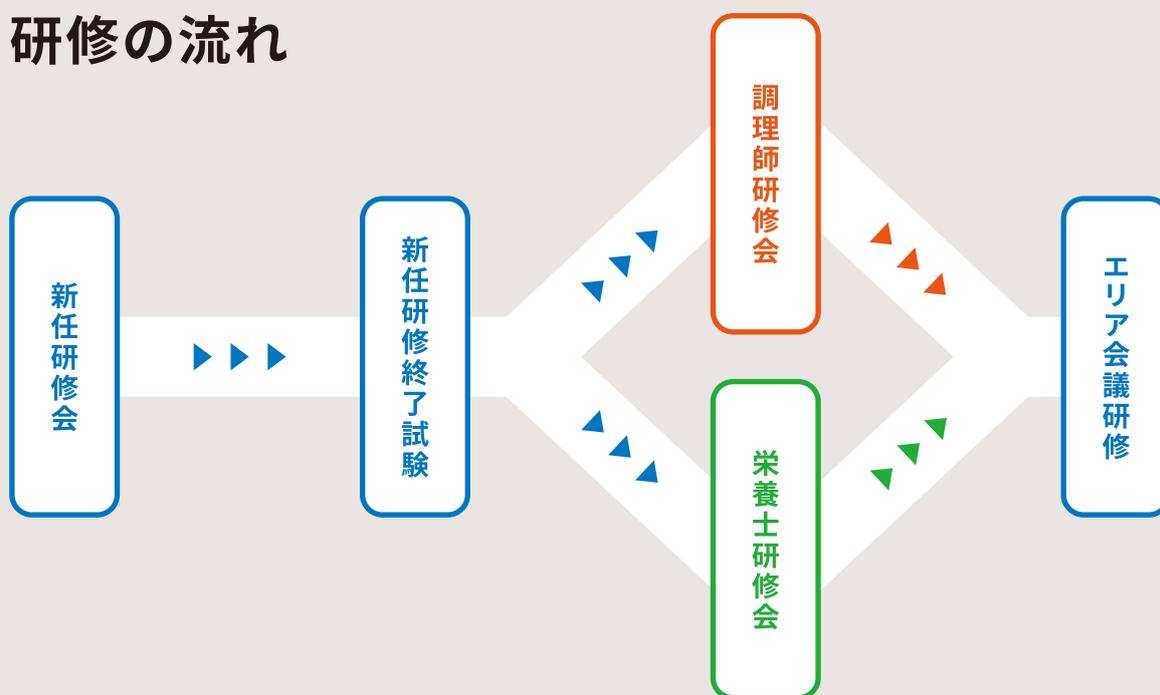
責任者合同会議研修会

月	内容
1	営業より近年の動向
2	配偶者控除改定について
3	新人スタッフの指導方法
4	冷凍食品の取り扱いについて
5	患者給食の特殊性とその意義
6	手洗いの重要性
7	夏場の衛生管理
8	診療報酬・介護報酬改定について
9	病院の社会的役割と組織
10	安全管理、災害防止、事故防止
11	ノロウイルス感染症対策
12	個人情報の保護、患者・家族との対応



ビジネスマナーの様子です

研修の流れ



入社一年目は、社会人としてのビジネスマナーから、集団給食の基礎知識、衛生管理を研修会、配属現場でしっかりと身に着けます。

以降はそれぞれの資格に合わせた研修会や、エリアごとの会議内で必要な知識を身に着け、ステップアップしていく体制です。