

## 地元企業の魅力発見！北九州市「インターンシップ」事業 受入企業概要書・計画書

|                        |  |  |    |    |    |    |
|------------------------|--|--|----|----|----|----|
| 企業概要                   | 企業名称   | 株式会社プレミア門司港ホテルマネジメント<br>注：受入れ時の書類（誓約書・覚書）に記載する「企業名称」をご記入ください。  |    |    |    |    |
|                        | 代表者名<br>(役職・氏名)  | 北九州支店支店長 黒石 修平<br>注：受入れ時の書類（誓約書・覚書）に記載する「代表者名」をご記入ください。  |    |    |    |    |
|                        | 本社所在地  | 〒801-8503<br>北九州市門司区港街9番11号  |    |    |    |    |
|                        | 会社URL  | http://premierhotel-group.com/mojikohotel/   |    |    |    |    |
|                        | 従業員数   | 76名  |    |    |    |    |
|                        | 事業内容   | 宿泊業、飲食業、拳式場<br>(業種：サービス業)  |    |    |    |    |
| 書類送付先等                 | 送付先<br>(上記と異なる場合のみ)  | 〒  |    |    |    |    |
|                        | 担当部署名  | 管理部  |    |    |    |    |
|                        | 担当者名<br>(役職・氏名)  | マネージャー 馬原 哲治   |    |    |    |    |
|                        | 電話番号   | 093(321)5551   |    |    |    |    |
|                        | メールアドレス  | tetsuji.mahara@premierehotel-group.com   |    |    |    |    |
| 学生の申込条件等               | 対象学生   | 大学院  | 大学 | 短大 | 専門 | 高専 |
|                        |  | ●  | ●  | ●  | ●  | ●  |
|                        | 希望学部   | <input checked="" type="checkbox"/> 学部不問 <input type="checkbox"/> 希望学部 ( )<br>⇒理系学部生の受入れ <input checked="" type="checkbox"/> 可 <input type="checkbox"/> 不可   |    |    |    |    |
|                        | 受入れに伴う<br>選考   | <input type="checkbox"/> なし <input checked="" type="checkbox"/> <u>あり</u><br>↓<br>マッチング後に <input checked="" type="checkbox"/> 書類選考あり(合否あり)<br><input type="checkbox"/> 企業面談あり(合否なし)<br><input type="checkbox"/> 企業面接あり(合否あり)                       |    |    |    |    |
|                        | 外国人留学生   | <input type="checkbox"/> 不可 <input checked="" type="checkbox"/> <u>可</u><br>↓<br>日本語レベル <input type="checkbox"/> 挨拶程度 <input type="checkbox"/> 日常会話ができる <input checked="" type="checkbox"/> 日本語能力レベル N2 認定 <input type="checkbox"/> 日本語能力レベル N1 認定 |    |    |    |    |
|                        | 募集方法   | <input checked="" type="checkbox"/> 他媒体なし <input type="checkbox"/> 他媒体あり(媒体名: )  |    |    |    |    |
| その他条件                  |  |  |    |    |    |    |
| セールスポイント・<br>学生へのメッセージ | 北九州を代表する観光スポットである門司港。地域が持つ魅力を発信しながらお客様の満足度を高めるサービスを追求しています。訪れる人々を笑顔にする空間、時間、おもてなし、美味しい食事。社員一人ひとりが常に考えながら楽しく協働を深めている職場です。<br>今回は調理専門学校生向けの受入枠も別日程で設定しました。 |  |    |    |    |    |

# 実 習 内 容

## 1 実習の条件等

|                     |          | 内 容   |
|---------------------|----------|---|
| 実 習 期 間             |          | 2023年3月3日（金）～3月4日（土）（実働2日間）<br>*調理専門学校生の実習期間<br>2023年2月21日（火）～2月22日（水）（実働2日間）   |
| 商工会議所経由の<br>受 入 人 数 |          | 各日程（ 2 ）名、合計（ 4 ）名  |
| 受<br>入<br>場<br>所    | 部署名・職種   | プレミアムホテル門司港 宿泊部・婚礼部・調理部・管理部   |
|                     | 所在地等     | 企業概要に同じ   |
|                     | 交通手段     | ◆最寄駅・最寄バス停からのアクセス<br>鹿児島本線 JR 門司港駅より徒歩2分  |
| 受<br>入<br>条<br>件    | 1日の実習時間  | 9時00分 ～ 18時00分（うち休憩60分）<br>*ただし、ホテル行事や来客対応のため、出勤・退勤時間ともに<br>1～2時間前後の変更が発生する事があります。  |
|                     | 期間中の休日   | <input checked="" type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり（                      ）                                    |
|                     | 日給・時給の支給 | <input checked="" type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり（日給…                      円 / 時給…                      円/時） |
|                     | 交通費等の支給  | <input checked="" type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり（                      ）                                    |

## 2 実習プログラム

| 日程          | 内 容   | テ ー マ  |
|-------------|---|--|
| 初<br>日      | <ul style="list-style-type: none"> <li>・管理部にてホテルに関するオリエンテーション(1h)</li> <li>・宿泊部内容理解（座学）（2h）<br/>*調理専門学校生は調理実習準備の就業体験</li> <li>・ベル、フロント補助業務就業体験（5h）<br/>*調理専門学校は、ランチ、朝食仕込みの就業体験</li> <li>・1日の振り返りとレポート（10分）</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・実習場所とサービスの理解</li> <li>・ホテルマンが行うサービスについての基礎理解</li> <li>・お客様が求めるサービスに、現場で応える。</li> <li>*調理専門学校生は、ホテル調理の基本について就業体験を行う。</li> </ul> |
| 2<br>日<br>目 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・婚礼挙式プロデュース理解(座学)（1-2h）</li> <li>・婚礼準備、来客対応、挙式施行の就業体験（6-7h）<br/>*調理専門学校生は調理就業体験（8h）</li> <li>・1日の振り返りとレポート（10分）</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ウエディングプロデュースについて学ぶ</li> <li>・挙式の主役のお二人と家族の想いに寄り添いながら、挙式施行の就業体験を行う。</li> <li>*調理専門学校生は、前日内容を深めながら就業体験を行う。</li> </ul>            |

※実習内容は予定です。変更の可能性もありますのでご了承ください。