

平成21年度「専修学校を活用した就業能力向上支援事業」成果報告書

コース名	若者対象コース		
事業名	夜間を活用したフリーター支援の為の『カフェ事業者』養成講座		
法人名	学校法人 大阪学院大学		
学校名	関西健康・製菓専門学校		
代表者	理事長 白井 善康	担当者 連絡先	石原淳行 06-6358-5000
1. 事業の目的			
<p>経済環境が悪化し、雇用情勢が不安定になる中で、フリーターとして働く若者が正社員として雇用を獲得する機会が著しく減少している。このような状況は、優秀な労働力を有効に活用できていないといった意味で日本の経済にとって大きな損失ではないかと考える。関西健康・製菓専門学校では、平成20年度において文部科学省の委託事業を活用して『スイーツショップ起業支援プログラム』を実施した。最終的に15名の修了生を送り出し、社会で活躍している。その理由は、厳しい就職戦線の中にあっても飲食業界にかぎっては人材不足のため、常に求人募集を実施しているという事実が存在する。フリーターの中には将来自分で『カフェ・パール』を経営してみたいと考えている若者が多数いると思われる。しかしながら、これまで専門的な技術や知識の習得に向けた訓練を受けていなかったために夢を実現することができなかったのではないかと考えている。</p> <p>関西健康・製菓専門学校では、昨年度の引き続き今年度は『カフェ・パール』の起業を目指すフリーターへの起業支援を目的として、グループ校である関西経理専門学校と協力することによって、6ヶ月間という短期間にカフェ・パール経営者として必要な知識と技術を習得できるように講座運営を努めてきた。そして、本事業によって開発されたカリキュラムを受講した若者が、少しでも早く社会で活躍できる場所を得られたらと思い事業を推進した。</p>			
2. 事業の実施に関する項目			
①カリキュラムの概要（目的・科目数・内容・期間）			
<p>本事業は、ニートやフリーターとして社会生活を営む若者に対して、正社員として就職するために有効な技術と知識の習得（就業能力の向上）を行うことを主な目的としていた。6ヵ月（125日間）に及ぶ講座においては、15名の受講生に対して「調理実習と衛生知識」、「店舗オペレーション実習」、「経営情報活用実習」の3つの分野について実践的な内容を体系的に教育できたと考えている。</p> <p>➤ 調理実習と衛生知識 調理実習では、カフェメニューを中心に最新設備の実習室でじっくり調理技術を学ぶことができた。前菜からデザート、ドリンクに至るまで、すぐに店舗で販売できる商品を製作した。また店舗見学では、ホテルのキッチンを見学させていただいた。</p>			

- 店舗オペレーション実習  
接客技術と人材管理技法，計数管理，プロモーションの手法について学んでいただいた。特にスタッフの人材管理や売上・経費の管理など，経営において重要な知識と技術を体系的に学べたのではないかと考えている。
- 経営情報活用実習  
Wordを使ったメニューの作成やインターネットによる広報のためのホームページ作成など，すぐに経営に役立つ実践的な技術の習得を目標とした。また，経営管理に必要な財務情報を Excel を使って分析できる力が身に付いたのではないかと考えている。

## ②受講者の募集方法（手法・期間・効果）

受講生の募集については，インターネットのホームページによる告知と人材派遣会社の協力による登録者へのパンフレット配布，ASTメイト（関西健康・製菓専門学校，関西経理専門学校の各種セミナー修了生）へのダイレクトメール送付などを実施した。告知期間は約1ヶ月間であったが，募集定員である15名を集めることができた。募集手段としては，それぞれが異なったターゲットを対象に広報するものであったため，幅広い層から受講生を集めることができ，有益であったと考えている。しかしながら，告知期間が短かったために募集に苦しんだ面もあり，余裕ある告知期間が確保できればと考えている。

## ③受講者の状況

受講生の属性は，男性2名，女性13名であり，年齢層は20代5名，30代10名である。この内無職のものが2名で，その他のものはアルバイトや短期の派遣社員として職を得ている。受講生のほとんどは，これまで正社員としての勤務経験が少なく，アルバイトなどによって生計を立てている者が大多数である。

本事業では教育の実施だけでなく，就職支援を同時に実施することにより受講生たちの就職活動をサポートすることも重要な役割であると考えていた。受講期間が125日間という長期間に及んでいたため，受講期間中については昼間にアルバイトを行い，夜間に本事業を受講するという生活を行っていたようである。なお，受講態度はきわめて良好で，受講生全員が修了証書を授与され，受講を終えられている。

## ④受講者の意識調査等

受講生の講座に対する学習意欲は極めて高く，熱心に講義に聞き入っておられた。特に，これまでからカフェ・バールの開業を目指して実務経験を積んでこられた一部の受講生については，短期間での開業を目指したいとの希望もあり，熱意が感じられ，有意義なカリキュラムを提供できたのではないかと考えている。

また全体的に見ても，本プログラムの内容は若年者の受講生達にとって関心の高い内容であり，意識調査の結果についても講座の内容が大変役立ったと役立ったを合わせれば，受講生全員が満足して講座を終えられたものと認識している。このような養成講座は，意欲ある受講生にとって就業意欲を向上させると同時に，学習に対する達成感を得ることによって，次のステップに向けてのやる気とチャレンジ精神を生むのではないかと考えている。

### ⑤受講後の状況（修了者数・就職率）

受講生 15 名全員が無事に脱落者なく修了証書を受け取ることができた。出席率については、アルバイトなどの関係もあり全出席とは行かないが、おおむね 80%程度の出席をすべての受講生がされており、習得された知識と技術の水準から勘案して、十分に修了要件を満たされているのではないかと考えている

なお、就職状況についてであるが、2名を除いて残りの13名の受講生についてはこれまでの仕事を継続されたり、新たな仕事に従事されることが決定している。残りの2名についてもできるだけ早期に就職を果たしたいと熱望しており、引き続き就職活動を行う予定である。

また、カフェ・プログラムとの関連については、父親が養蜂業を営む兵庫県在住の男性受講生が蜂蜜を使った製菓と簡単な軽食を提供できるカフェ・バールの開業を目指して準備に入っていると報告を受けている。さらに、ベーカリーショップの開業を目指していた女性受講生が、店舗内において簡単な軽食とドリンクを提供することによって、カフェ・バールの形式を採用したいと夢を語られていた。

## 3. 事業の評価に関する項目

### ①当初目的の達成状況

調理に関しては、カフェ・パール起業に向けての基礎的な知識と技術を習得できたと考える。今後、実務において職業訓練を積むことにより、短期間で経営者として活躍できる能力を習得できたといえる。また店舗オペレーションに関しては理論的な接客技術や人材管理技法については学ぶことができたと考えるが、その内容は実際のケースによって大きく異なる場合が多いので、さらなる実務経験を積むことによって実践力を身につける必要があるだろう。本事業では時間数の関係もあり、計数管理については財務数値の読み方を中心とした内容となっている。しかしながら将来経営者を目指すならば、会計帳簿を作成できるだけの能力をもってもらいたいと考える。それならば簿記の基礎知識を学び検定試験に合格できるだけの技術を習得することも今後必要となってくるのではないだろうか。

最後に経営情報活用実習については、カフェ・パールメニューや会員証の作成やチラシ作りなど実際の業務に直結した利用法については一通り学ぶことができた。またホームページについても簡単なメンテナンス程度ならば十分に Web 管理者として業務に従事できるのではないだろうか。このように本事業での教育は、当初の計画において想定した学習効果の域をはるかに超えるすばらしい実績を残せたのではないかと考えている。

### ②事業の成果及び改善点

本事業における成果である教育プログラムは、カフェメニュー実習に関する内容と店舗オペレーション実習、経営情報活用実習に関する内容に区別される。それぞれの学習内容を並行して同時に勉強する方法を採用した。調理実習では、野菜を使った料理に始まり、デリカテッセン、世界各国の代表的な料理、デザインディッシュ、そして各種のドリンクとスイーツ、パンまで、幅広くカフェ・パールにおいて販売できるメニューの制作実習を行った。また、牛乳やチーズ、ワイン、コーヒー、紅茶など代表的な素材については、メーカーや輸入業者の協力のもと、実習時間の一部を利用して、それぞれの専門家に来校いただき受講生たちに講演していた。

次に店舗オペレーション実習では、接客技術と人材管理技法、計数管理、プロモーションの手法について学んでいただいた。カフェ・バールのような飲食店では、スタッフの接客水準をいかに一定に保つか、その店舗の評判を決定すると言っても過言ではない。そのためスタッフの人材管理が店舗マネージャーの重要な仕事となる。また、経営においては売上や経費の管理といった計数管理と広報のためのプロモーションをどのように行うかも重要な問題となる。店舗オペレーション実習の時間では、これらの内容を体系的に学ぶことができたのではないかと考えている。

最後に経営情報活用実習の時間には、Wordを使ったメニュー作成やインターネットによる広報のためのホームページ作成など、すぐに経営に役立つ実践的な技術を学んでいただいた。また、Excelの操作については、レベルの高い内容を習熟することによって、経営管理に必要な財務情報をExcelにおいてさまざまな側面より分析できる能力を身につけていただけたのではないかと考えている。

### ③次年度以降における課題・展開

今回開発したプログラムは、カフェ・バールの起業希望者ではあるが、これまでまったくその分野について実務経験のない受講生を前提にカリキュラムを構築した。将来は、実際にカフェ・バールを経営している経営者を対象に、あるいはこれまで飲食店などで一定の期間働いた経験のある者に対して、より実践的な教育を実施できないかと考えている。

### ④成果の普及

本事業において開発されたプログラムは、将来においてセミナーあるいは新学科として開講することを検討している。本校は、製菓学科として製菓衛生師の育成を主としたカリキュラムにより学校運営しているが、教育ニーズの多様化と時代にあった教育プログラムの提供を目標として、フリーターやニートを対象とした学科を設立するのも専修学校が担う社会的使命ではないかと考えている。また、本事業において開発した教材は、その内容をさらに精査することによって関西健康・製菓専門学校の公式テキストとして専門課程やセミナー生に対して有効に活用していく予定である。