成果報告書

令和8年2月28日

01 事業背景

◆ ポストコロナの日本の外食業

- 訪日外国人数が回復してインバウンド需要が拡大したことで**売上は回復傾向**であるが、それは**客単価の上昇**に拠る処が大きく、**客数は2019年の水準まで回復していない**。
- **人手不足の常態化**等、外食業を取り巻く環境は、ポストコロナになっても依然として厳しい。
- コロナ禍でのテイクアウトやデリバリーの定着でファーストフードは好調を維持するが、ファミリーレストラン・ディナーレストラン・喫茶・パブ/居酒屋等の**店内飲食主体の業態は（回復基調にはあるが）コロナ禍前の売上水準に戻っていない**。特にパブ/居酒屋は、忘年会等の宴会需要も回復しつつあるが、店舗数自体が減少している。

◆ 日本の外食業における人手不足

- 他のサービス業との人材獲得競争が激しいため**人材確保が難しい**だけでなく、**低賃金・長時間労働という印象も強い**ため（少子高齢化による**若年層の労働力の不足**に輪を掛けて）**若者や新卒者が外食業を避ける傾向**がある。この人手不足が、業界全体の効率化やサービス品質の向上を阻碍し、長期的な成長の妨げになっている。

◆ 外国人材の需要と在留資格「特定技能（外食業）」

- **外国人材**は、**日本の労働力不足を補う**だけでなく、**多様な視点や文化**をもたらすことで、**外食業のサービス向上**にも寄与すると期待される。
- 少子高齢化で深刻化する労働力不足に対応するべく、一定の技能と日本語能力の基準を充した者が日本在留を許可される**在留資格「特定技能」**が創設された。これによって**フルタイム就労が可能な外国人材を日本全国や海外から採用できるようになった**ことは、人材の不足・確保に悩む外食業にとって非常に大きなメリットである。

◆ 東京都の外食業と専修学校

- **東京都**は、**日本最大の外食市場**を擁し、その**多様性**は他都市と比較しても際立つ。和洋中の他エスニック料理等、**あらゆる料理**を楽しめる。高級レストランからカジュアル専門店・ストリートフードまで、**選択肢も広範**である。**訪日外国人数も日本で最多**で、インバウンド需要と共に、**外食業における多様な食文化の需要**も高い。訪日観光客は東京で様々な料理を楽しむことを期待するため、これに応えるために**多様なバックグラウンドを持つ調理人材**が求められる。
- 東京は、**外食業におけるトレンド発信地**でもあり、**新しい飲食コンセプトや食文化 トレンド**が東京から全国へ拡がり易く、常に**新しいアイデアやスタイル**が生れる。かような環境は、例えば留学生が**最新の調理技術やトレンド**を学ぶ際に非常に有利である。
- 東京都は、**多様性と国際化の推進**に積極的で、**外国人材の採用が産業振興の鍵**になり、**“東京”の国際競争力を高める**と考える。**外国人材の活用**により、新たな視点や技術が導入されて飲食店の発展・変化が促進されることで、**東京都の外食業全体の競争力が向上**する。東京都の外食業は、国際競争力を高めるべく多様な人材を必要としている。
- **調理分野専修学校の留学生**は、**一定のスキルと異文化理解を兼ね備えた即戦力**として期待される。**東京都の留学生受入数は全国最多**で、**外食業に従事する外国人材の約1/3が東京都に所在**する（東京都の外国人材の就業先は外食業が第１位である）ため、特に調理分野留学生には高い需要がある。東京都の専修学校が留学生受入れを拡大して実践的な飲食・調理教育を提供することで、**高いスキルと実務経験を有する外国人外食業人材**が養成され、**留学生こそ人材不足解消の鍵**になり得る。
- 東京都の調理分野専修学校は、**外食業との強力なネットワーク**を持ち、**インターンシップや就職支援が充実**している。多くの専修学校が有名レストラン・ホテルから中小規模の飲食店まで広く提携し、**留学生は在学中から実務経験を積む機会が豊富**である。かような実践的教育は、卒業後の就職にも大いに役立つ。

◆ 中国・ネパール・インドからの外食業人材

- **中国とネパール**は、その**出身留学生数が最多**の２国である。中国では、“和食留学ブーム”に伴って和食の調理技術を学ぶ中国人留学生が急増し、調理師養成施設では現在も**中国人留学生が最も多い**。ネパール人の留学先として日本は第２位（第１位は豪州）であるが、日本は、豪州や欧米に比べて留学費用が安く、日本語学校に通いながら週28ｈの就労が認められて生活費の一部を稼げるため、日本留学を選ぶ者が少くない。日本語学校側も、ネパール人は暴力に絡むトラブルが少く、学生を預かる立場としても管理し易いため、**今後も積極的にネパール人留学生を受け入れる意向**である。
- 世界最大人口の**インドから日本に来る留学生の数は伸び悩み**、その数は全世界に散在するインド人留学生の0.1%にも充たない。近年中に米国・中国に次ぐ世界第３位の経済大国になる見通しのインドについて、その人材を日本の活性化に繋げるためには、教育機関・産業界の“内なるグローバル化”が不可欠である。**ターゲット国の新規開拓**の意味でも、調理・外食業人材養成の切り口でこのインドに先駆的に挑んでゆくのが、ここ数年の当校の留学生開拓方針の一つでもあった。

02 事業概要――全体スキーム

事業目的

東京都の調理専修学校が中国・ネパール・インドをターゲット国にし、
留学生の受入れから教育・生活・就職・定着までを一気通貫で支援する専修学校留学基盤モデルを構築する。

➡ 日本の専修学校で学んだ外国人材が数多く活躍することで、東京都の飲食店や宿泊・観光施設等は更に活性化し、延いては日本の外食業の振興にも寄与する。

事業構想

本事業では、**東京都**の専修学校が、**中国・ネパール・インド**からの留学生の戦略的受入れの促進と円滑な就職、その後の定着までを見据えた就職先企業との連携に関するモデルを構築する。

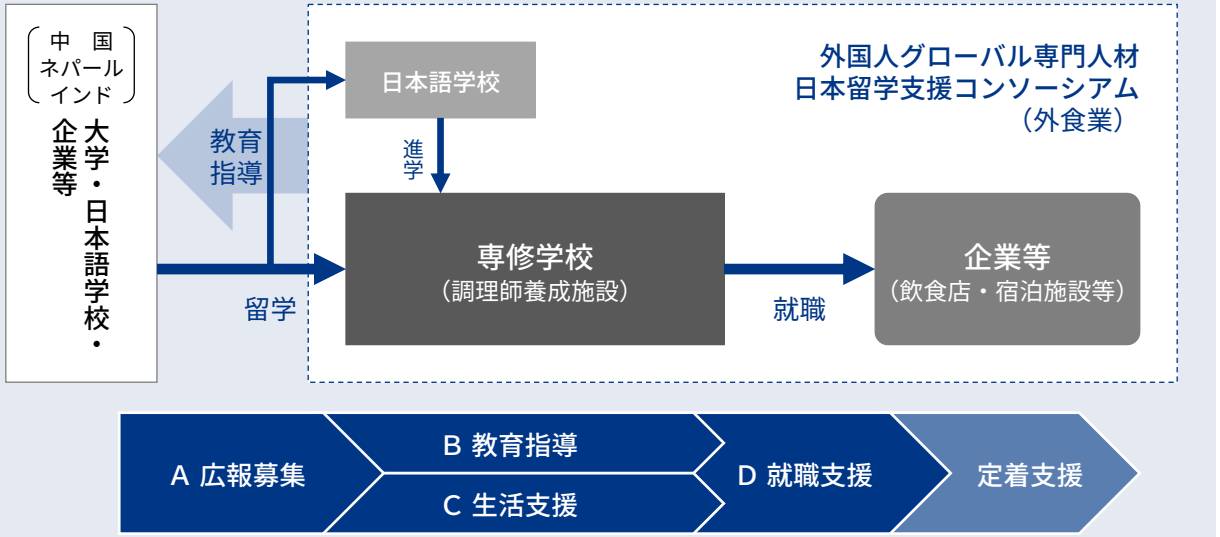
そこでは、ポストコロナ時代の**外食業**に資する**外国人グローバル専門人材**を養成するために、日本の専修学校・日本語学校と産業界と海外現地教育機関等が連携し、遠隔教育・対面実習や学修評価を実現する**教育基盤**と、留学生の受入れ・就職等を促進する**支援体制**を一体化した**外国人グローバル専門人材日本留学支援基盤**を整備する。

これにより、調理分野専修学校における入口から出口までの一貫した留学生支援と人材供給ルートの確保を可能にする。

＊

この支援基盤では、専修学校における留学生対応の活動を、**〈広報募集〉〈教育指導〉〈生活支援〉〈就職支援〉**という４つのフェーズで実施する。

外国人グローバル専門人材日本留学支援基盤



A　広報募集

各種広報媒体（Webサイト・SNS・小冊子等）で、日本での学習・生活・就職や専修学校の魅力、各種制度等に関する情報を発信し、啓発活動を行う。
オンライン学校説明会を開催することで、現地学生が自国で日本の専修学校や留学経験者等と交流できる機会を設け、留学予備生の確保を企図する。
産学連携で海外現地に指導者を派遣し、入学前教育や在留資格取得対策を実施する。

B　教育指導

調理師養成施設の通常カリキュラムで手薄になりがちな日本語能力の強化や職業意識の定着、日本文化の理解や接遇の研鑽等について、ｅラーニングの学習コンテンツを提供し、補完教育を行う。
実践的職業教育として企業等と連携した実習やインターンシップ、職場体験等も実施する。
さらに、これらの学修を評価・認定する制度も整備する。

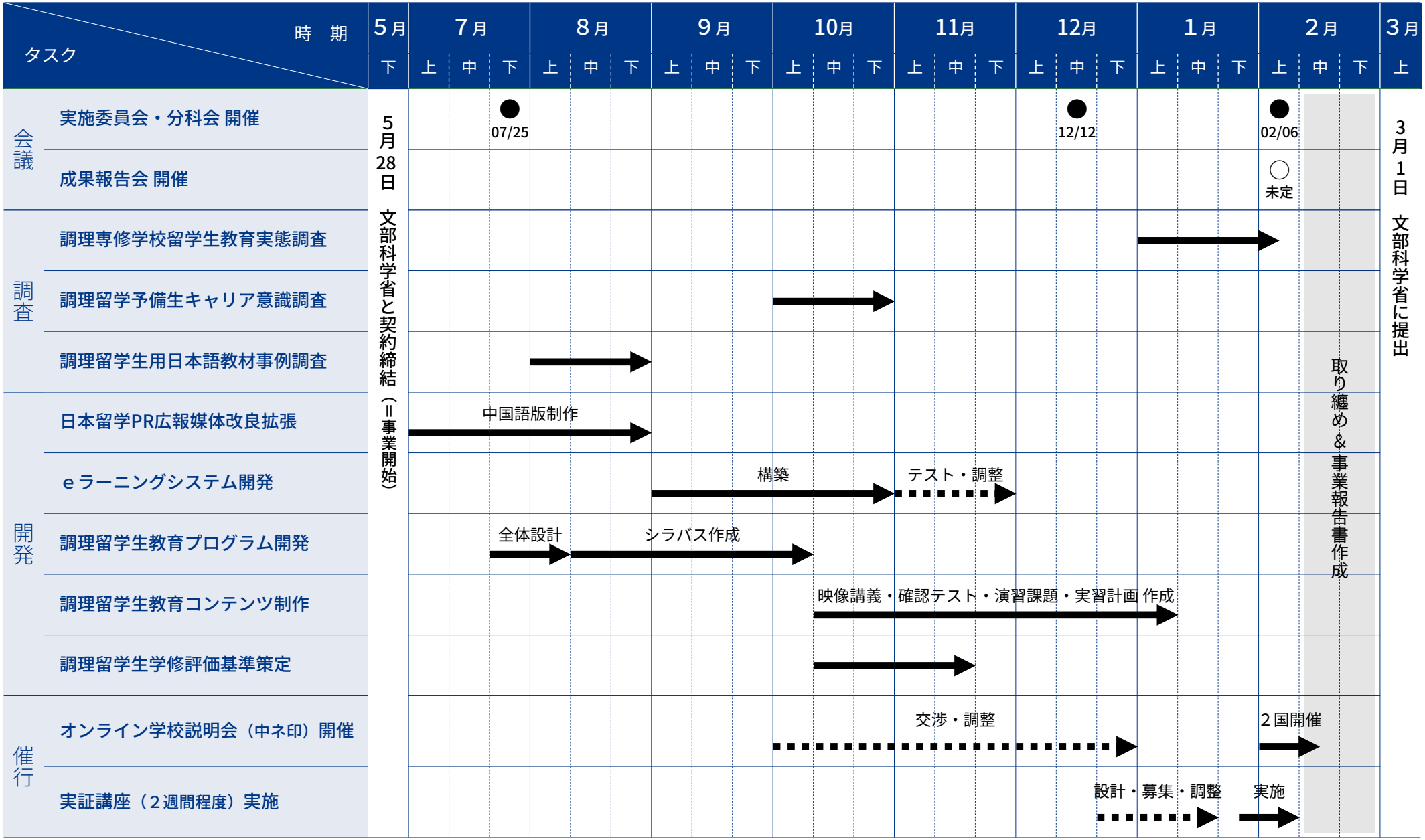
C　生活支援

在学中に日本での学習や生活を安心して継続できるよう、在籍管理から生活サポートまで広範に、留学生を支援する。
そのため、日頃から留学生との接触が多い留学生担当教職員等を対象にした啓発コンテンツを制作したり研修会等を開催したりする。
さらに、志望業種や出身国を共通項にした学校間留学生交流会等も企画する。

D　就職支援

求人情報の提供の他、留学生各人の希望条件・能力要件等に合せて就職先企業等とのマッチングを行う。
所定条件を充す学校の質保証によって就職先企業等がその学校の卒業生を安心して受け入れられるような評価・認定制度を構築する。
さらに、日本定着を図り、留学生が就職後も継続的に取り組める教育コンテンツを提供したり相談窓口を開設したりする。

03 事業実施――本年度取組：6～2月



04 実態調査・事例調査

本事業では本年度（令和６年度）、**外国人グローバル専門人材日本留学支援基盤の構築**と、その上で展開する**広報募集**活動に附随し（先立ち）、次の**３調査**を実施する。

	【調査④】 **調理専修学校留学生教育実態調査**	【調査⑤】 **調理留学予備生キャリア意識調査**	【調査⑥】 **調理留学生用日本語教材事例調査**
名称			
目的	調理専修学校における留学生教育の実態を把握することで、本事業における広報募集・教育指導活動と外国人グローバル人材日本留学支援基盤（外食業）構築の基礎資料にする。	日本の外食業への進学・就職を希望するアジア学生のキャリア形成に関する意識や実態を把握することで、本事業における広報募集・教育指導活動と外国人グローバル人材日本留学支援基盤（外食業）構築の基礎資料にする。	調理留学生に適した日本語の既存教材に関する情報を収集・整理することで、調理留学生教育プログラムの教育内容を策定し、開発の基礎資料にする。
対象	全国の留学生在籍調理専修学校100校程度	日本外食業志望のアジア学生120人程度	各種公開資料（出版物・ウェブサイト等）
手法	質問紙法＆ウェブ回答	質問紙法	デスクリサーチ
項目	在籍留学生の人数・国籍、 日本語学習状況、 留学生向けの特別カリキュラム・教材・サポート、 日本人学生との比較、 課題、教育指導上の工夫 等	日本留学・日本就職希望有無、 日本外食業認識、専門学校認識、 日本の魅力、キャリアビジョン、 職業意識、 留学・就職上の不安・課題 等	タイトル・著者（編者・訳者を含む）・ 出版社・出版年・価格・ 概要（趣旨・要旨）・内容（目次・構成）・ 所見（特徴・利用法）等

04 調理専修学校留学生教育実態調査——総評・レビュー

◆ 語学力と教育体制のミスマッチ

回答校の留学生の約半数がJLPT N2相当の能力を有するが、学校間格差は極めて大きく、N3-N4層を抱える“支援必須校”が３割を超える。それにも拘らず、96.6%の学校が日本人との同一クラス（完全統合型）を採用し、語学力が不充分な学生にも日本人と同ペースでの理解を求めているのが現状である。このギャップを埋めるためのデジタル教材や人的支援の活用は１割未満に留り、現場教員の個別フォローという“属人的な”努力が防波堤になっている。

◆ 学習障壁の正体——専門用語と暗黙知

学習を阻碍する最大の要因は、日常会話レベルで習得し得ない「調理専門用語」(72.4%）である。また、実習では、調理技術の習得より「口頭指示の理解」や「日本独自の味覚の言語化」に苦慮している。さらに、調理技術以前の「在留資格の維持」や「日本の職場文化（空気を読む、報連相、礼儀等)」等の制度・文化的背景の指導コストが通常カリキュラムを圧迫するため、教職員が担う役割は極めて多岐に亘っている。

◆ 今後の教育方針と資源の最適化

現場が求めるのは、高度な包丁技術の習得より「徹底した衛生管理」と「チーム連携（組織行動)」の定着である。また、日本食の精神性（四季・旬）を伝えたいという強い教育意向が見られる。これらの質を担保するためには、次のような資源投下が不可欠である

- ○ ヒトと時間の確保：　日本語支援員（チューター）の配置と、教材を“やさしい日本語”化・視覚化するための業務時間の創出。
- ○ 評価の体系化：　現在、約３割の学校が評価根拠を体系化できていない。行動観察やポートフォリオを通じた外部に説明可能な“評価の可視化”。

◆ 結　論

調理専修学校は、単なる技術習得の場から“日本社会で通用する職業人”の異文化適応を支援するハブに変質している。現状では留学生は日本人学生と同じ土俵で学ぶ“完全統合型”の中に置かれているが、その裏側では専門用語の壁や日本特有の暗黙知（空気を読む、阿吽の呼吸等）等の目に見えないハードルが留学生の学習定着を阻碍している。これに対し、多くの現場では、教員の献身的な個別指導によって崩壊を防いでいるが、この“属人的な”対応には限界が来ている。今後、教育の質と現場の安全性を維持し、かつ外部（企業や社会）にその成果を客観的に証明してゆくためには、次の３つの転換が不可欠である。

- ① 日本語教育の組み込み：　一般日本語でなく、厨房指示・衛生管理・接遇等に特化した「外食業日本語」を専門カリキュラムの一部として標準化する。
- ② 評価の可視化への移行：　経験則による評価からルーブリックやポートフォリオを用いた行動観察ベースの到達評価に移行し、体系的なエビデンスを蓄積する。
- ③ 制度理解の組織的支援：　キャリア形成や在留資格等の専門外の指導を教員個人の負担から切り離し、組織的な相談体制や外部資源との連携を強化する。

留学生が日本の食文化を担う重要な人材になるためには、彼らの“熱意”や教員の“努力”に依存する現在の構造から脱却し、〈言語×文化×技能〉をセットでパッケージ化した組織的かつ合理的な教育モデルへのアップデートが急務である。

▼ 本事業で開発する教育プログラムの妥当性

本調査結果は、本教育プログラムの科目群の設計の妥当性を間接的に裏付ける。

● 制度・キャリア領域の負担が最大級

→ 在留資格・資格外活動・就職活動作法等は、教員の厚意に拠る個別対応でなく、科目として整備しない限り毎年再発。

● 日本事情・職場文化が授業運営・協働に直結

→“空気読み・上下関係・安全文化・報連相”等が技能と同様に訓練対象になる。

● 外食業日本語（専門用語・指示・マニュアル等）が最大の学習障壁

→ 一般日本語でなく、厨房・衛生・接遇等の言語に特化した設計が必要。

● 接遇（説明・アレルギー対応・クレーム初動等）はインバウンド環境下で教育価値が上昇

→ 現場が求める“説明責任”を支える接客技能と言語能力の強化が今後ますます必要。

したがって、本事業で開発する教育プログラムは、技能の“上積み”でなく、**技能が機能するための〈言語・文化・制度・接遇・技能〉をパッケージで整備する教育装置**として位置付けられる。

また、外食業は需要回復と人材不足が同時進行しているため、外国人材の**〈質保証〉**が競争力になる。つまり、外食業は、外国人材を入れるか否かでなく、教育された外国人材をいかに確保して定着させ、戦力化するかを考える段階にある。

調理専修学校は、その供給源として社会的ニーズが増しているため、**教育の質保証を“可視化”**できる学校ほど、企業・送出側から選ばれる可能性が高い。

04 調理留学予備生キャリア意識調査――総評・レビュー

● 日本で学び、一定期間は日本で働き、その後は日本／母国／第三国で各々展開するという多様なキャリア像が３国共通で見られる。

☞ 本事業が構築を目指す「入口から出口までの一貫支援モデル」においても、出口を日本定着だけでなく、帰国開業・第三国展開を含む多元的キャリアパスとして捉えることが妥当か。

● 日本語・在留資格・就職活動・職場文化への不安が強い一方で、それらを学びたいというニーズも高い。

☞ 本事業で開発する教育プログラム科目「外国人材キャリア教育」「日本事情・日本文化」「外食業日本語」「外食業接遇」は、回答結果が示すニーズと方向性が一致している。

● ケース問題（問12～14）の回答から、安全・衛生やチームワークを重視する行動規範が見受けられる。

☞ これは日本の外食業が重視する「安全第一」「コンプライアンス」「チームでのサービス提供」等と親和的で、適切な訓練を行えば現場適応は充分に期待できる。

● （他方で）国別の注力ポイントは明確に異なる。

☞ ［中国］　長期就労・開業志向が強い“コア層”へのキャリア設計と期待値調整
☞ ［ネパール］資金・労働条件への不安が強い層への経済的支援策・働き方の透明化
☞ ［インド］　日本語・制度理解が弱いがグローバル志向の強い層へのブリッジング教育と英語を活かした職域の提示

● 職業意識は、３国共通で「責任感」「誠実」「チームワーク」「コミュニケーション」「学び続ける姿勢」重視し、日本の専修学校・外食業における教育指導で求められる基盤的価値観と大きな齟齬はない。

☞ これは、今後の留学生受入れ拡大において、職業観のギャップより制度・言語・生活条件のギャップの方に重点を置いて対応すべきことを示唆する。

05 日本留学PR広報媒体改良拡張——日本留学PR Webサイト（ヒンディー語版）







サイト名：知る・学ぶ・働く！　日本の外食産業
（WSJ：Work and Study in Japan）

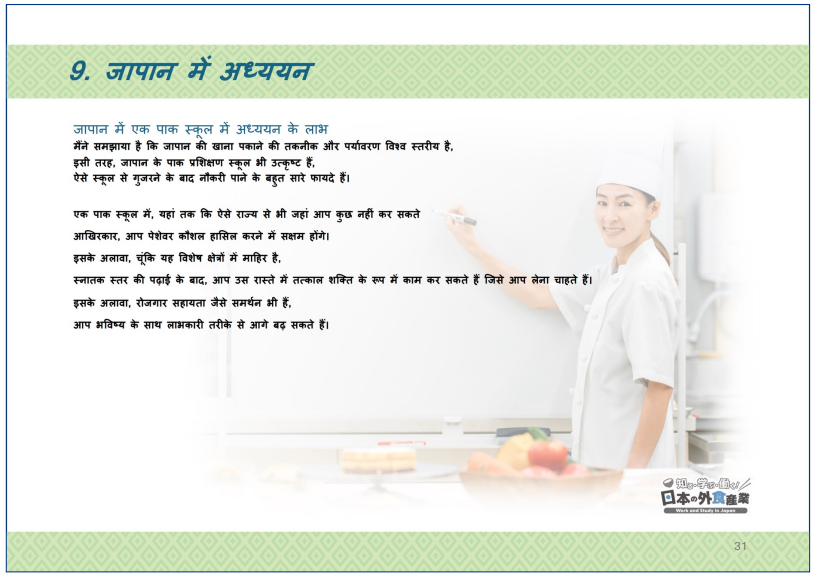
URL：　https://hattori-project.net/wsj/

05 日本留学PR広報媒体改良拡張——日本留学PR小冊子（ヒンディー語版）

→（表紙）留学生ガイドブック



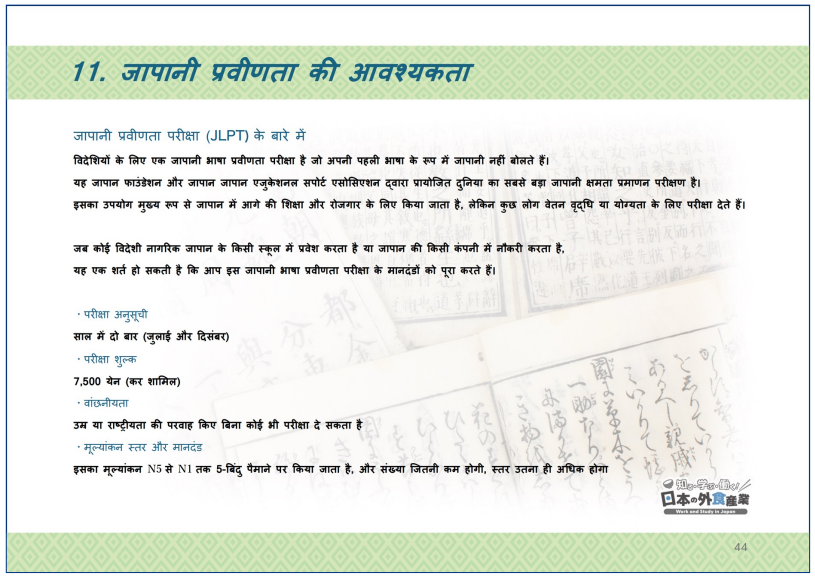
← 日本への留学



→ 日本の食文化



← 日本語能力の必要性



06 調理留学生学修評価基準

ドメイン	ユニット	トピック
A 外国人キャリア形成基盤	01 外食産業・就業環境理解	● 外食産業の主要業態と市場構造を理解し、各業態の特徴と役割を説明できる。 ● 人手不足と外国人材受入れの背景を理解し、留学生に期待される価値を整理して説明できる。 ● DX・デリバリー・インバウンド等の変化を理解し、自分の学習・就職目標に反映できる。
	02 在留・就労制度コンプライアンス	● 在留資格の基本分類を理解し、調理・外食分野に関係する資格を説明できる。 ● 資格外活動と就労制限を理解し、リスクが高い行動を判別して回避方針を説明できる。 ● 卒業後の在留資格変更の流れを理解し、自分の就職計画に必要な手続を選定できる。
	03 自己理解と目標設計	● キャリアデザインの考え方を理解し、短期・中長期の目標を言語化できる。 ● 自己分析の４要素を理解し、自分の強み・弱みを整理して説明できる。 ● 留学生ならではの資源を理解し、就職に向けた学習計画に反映できる。
	04 就職活動プロセス運用	● 日本式就職活動の基本工程を理解し、必要な準備を時系列で説明できる。 ● 外食業における採用の特徴を理解し、応募先に応じた情報収集の観点を選定できる。 ● 支援機関や情報源を理解し、自分に適した活用方法を選んで説明できる。
	05 応募書類・ポートフォリオ構築	● 日本式履歴書の形式を理解し、必須欄に必要情報を適切に選定できる。 ● アルバイト等の経験を実績として理解し、根拠を示して説明文に反映できる。 ● 調理ポートフォリオの目的を理解し、構成要素を選んで説得力を評価できる。
	06 面接コミュニケーション実装	● 面接の基本マナーを理解し、評価される所作を説明できる。 ● 典型質問の意図を理解し、型に基づいて論理的に回答を構成できる。 ● 文化・宗教背景の伝え方を理解し、誤解を避けた説明と逆質問を設計できる。
	07 職場協働とリーダーシップ基礎	● 報連相と敬語の基本を理解し、場面に応じた伝え方を説明できる。 ● 厨房・ホールの役割と指示系統を理解し、ミスを防ぐ確認行動を選定できる。 ● 多文化チームのリーダー像とハラスメント概念を理解し、相談・対応方針を説明できる。
	08 労働条件・法令リテラシー	● 労働時間・休憩・残業の基礎を理解し、法令違反の兆候を判別できる。 ● 最低賃金と給与明細の項目を理解し、賃金計算のポイントを説明できる。 ● 社会保険等の制度と契約書の要点を理解し、必要な確認事項を選定できる。
	09 継続学習とキャリアアップ設計	● 資格・検定の役割と限界を理解し、取得優先度を評価して説明できる。 ● 外食業で有利な主要資格を理解し、自分に必要なものを選定できる。 ● 学習計画と時間管理を理解し、就労と学習の両立方針を言語化できる。
	10 異文化協働と国際キャリア戦略	● グローバルキャリアの選択肢を理解し、日本就職の位置付けを説明できる。 ● 異文化理論と価値観ギャップを理解し、調整観点を選定できる。 ● 個人ブランド戦略を理解し、発信内容と行動計画を評価して改善できる。
B 日本社会・食文化リテラシー	01 和食文化基礎理解	● 日本食文化の歴史的背景を理解し、現代の和食の特徴を説明できる。 ● 伝統的な献立構成を理解し、料理提案での基本型を選定できる。 ● 食事作法とマナーを理解し、理由を含めて適切に説明できる。
	02 季節性と行事食理解	● 「旬」の概念を理解し、四季と食材選択の関係を説明できる。 ● 季節別の代表的食材を理解し、メニューに反映する観点を選定できる。 ● 行事食の意味を理解し、観光客への説明文を簡潔に作成できる。
	03 食・観光と地域イベント理解	● 主要な祭りと関連料理を理解し、観光と食の関係を説明できる。 ● 飲食需要の変動を理解し、提供体制を考える観点を選定できる。 ● 体験型コンテンツの特徴を理解し、参加価値を整理して説明できる。
	04 地域料理と地理的背景理解	● 郷土料理と地域ブランドの概念を理解し、代表例を説明できる。 ● 地理条件と食材・調理法の関係を理解し、地域差の理由を説明できる。 ● 地域限定メニューの意義を理解し、価値提案の観点を選定できる。
	05 日本的価値観と職場文化理解	● 日本人の価値観と「和」の発想を理解し、職場行動への影響を説明できる。 ● 上下関係と暗黙のルールを理解し、誤解が生れ易い場面を判別できる。 ● 報連相等のコミュニケーションを理解し、衝突回避の自己主張方法を選定できる。
	06 食の安全・衛生観とSDGs理解	● 日本の食中毒・偽装事例を理解し、外食業への影響を説明できる。 ● 衛生法規とHACCPの考え方を理解し、基本用語を正しく説明できる。 ● SDGsと食の関係を理解し、実行可能な改善案を評価して提案できる。
	07 発酵文化と調味料リテラシー	● 発酵と麹の役割を理解し、日本の発酵文化の特徴を説明できる。 ● 基本調味料の種類と製法を理解し、用途や風味差を説明できる。 ● 地域差を理解し、料理発想に応用する観点を選定できる。
	08 茶道・和菓子とおもてなし文化理解	● 茶道の理念を理解し、現代の「もてなし」との関係を説明できる。 ● 茶会の進行と役割を理解し、サービス設計の観点を整理して説明できる。 ● 和菓子意匠と季節感を理解し、料理・盛付けへの応用例を選定できる。
	09 インバウンド対応と多文化共生理解	● インバウンド動向を理解し、訪日客の食期待を説明できる。 ● 多様な食ニーズの基本概念を理解し、確認項目を選定できる。 ● 多文化地域の変化を理解し、橋渡し役としての役割を整理して説明できる。
	10 現代食トレンドとメディアリテラシー	● メディアが食トレンドを形成する仕組を理解し、例を用いて説明できる。 ● 食の入手スタイルの変化を理解し、外食業の対応方針を選定できる。 ● SNS発信とリスクを理解し、発信計画を評価して改善できる。

06 調理留学生学修評価基準

ドメイン	ユニット	トピック
C 外食業日本語運用力	01 厨房指示理解と確認応答	● 厨房の基本指示表現を理解し、指示の意図を説明できる。 ● 調理動作の動詞語彙を理解し、作業手順を日本語で簡潔に表現できる。 ● 訊き返し表現を理解し、誤解を避ける確認フレーズを選定できる。
	02 食材・調理語彙の運用	● 基本食材名と漢字表記を理解し、メニューや仕入れ情報を読み取って説明できる。 ● 部位名・切り方語彙を理解し、指示内容を正確に判別できる。 ● 原材料・アレルゲン表示を理解し、注意すべき食材を識別して説明できる。
	03 メニュー説明とアレルギー対話	● メニュー説明の型を理解し、料理の特徴を日本語で組み立てて説明できる。 ● 味・食感表現を理解し、顧客の嗜好に合せた表現を選定できる。 ● アレルギーと食制限確認を理解し、代替提案の日本語表現を選定できる。
	04 接遇敬語とホール会話運用	● 接客定型フレーズを理解し、場面に応じた表現を選定できる。 ● 敬語の三種を理解し、誤用を判別して正しい言い換えを説明できる。 ● 非言語表現の役割を理解し、言葉と組み合せた配慮を説明できる。
	05 電話応対と予約情報管理	● 電話応対の基本型を理解し、名乗りと要件確認の流れを説明できる。 ● 予約確認項目を理解し、聴き取り・復唱の要点を選定できる。 ● 変更・キャンセル対応を理解し、記録・共有に必要な表現を選定できる。
	06 苦情対応言語と謝罪表現	● クレーム対応手順を理解し、優先すべき対応を説明できる。 ● 謝罪表現の使い分けを理解し、状況に合うフレーズを選定できる。 ● 危険な言い訳表現を理解し、安全な言い換えと報告要点を説明できる。
	07 衛生・安全指示の理解と緊急連絡	● 衛生管理語彙を理解し、清掃・消毒等の指示を説明できる。 ● 厨房事故と安全指示表現を理解し、危険状況を判別して言葉を選定できる。 ● 注意表示と緊急連絡表現を理解し、報告要点を説明できる。
	08 社内文書読解と業務文書作成	● マニュアルの命令・禁止文型を理解し、重要箇所を読み取って説明できる。 ● シフト表・日報等の読解を理解し、必要情報を抽出して説明できる。 ● やさしい日本語の原則を理解し、誤解を減らす指示文を選定できる。
	09 販促文作成とSNSリスク対応	● POPの目的を理解し、キャッチコピーの型を判別して選定できる。 ● 販促キーワードの効果を理解し、訴求点に合う言葉を選定できる。 ● 多文化配慮の観点を理解し、SNS表現のリスクを評価できる。
	10 試験対策と学習方略	● JLPTと特定技能試験の出題領域を理解し、学習優先度を選定できる。 ● 実務系読解の特徴を理解し、設問意図を判別して解法方針を説明できる。 ● リスニングと語彙・文法学習法を理解し、対策計画を説明できる。
D サービス実践・ マネジメント力	01 もてなし原理と顧客体験設計	● サービスともてなしの概念差を理解し、外食業で求められる姿勢を説明できる。 ● 来店から退店までの体験設計を理解し、重要接点と配慮点を選定できる。 ● 多文化接遇の観点を理解し、期待を超える工夫を具体例で説明できる。
	02 清潔感・身嗜み基準運用	● 身嗜みの基準を理解し、避けるべき点を判別できる。 ● 自国との差を理解し、職場ルールに適応する工夫を説明できる。 ● 第一印象の要素を理解し、自己管理の重点項目を選定できる。
	03 来店対応と註文プロセス管理	● 入店から席案内までの標準フローを理解し、必要な確認事項を説明できる。 ● 客層に応じた配慮を理解し、席選びの判断基準を選定できる。 ● 註文の聴き取りと厨房連携を理解し、ミス防止の要点を説明できる。
	04 提供タイミングと配膳安全	● 提供順序管理を理解し、コース・単品での優先順位を説明できる。 ● 下げ物・差替えのタイミングを理解し、判断観点を選定できる。 ● 混雑時の動線と安全声掛けを理解し、事故防止の指針を説明できる。
	05 トラブル・アレルギー安全対応	● クレーム類型と初動対応を理解し、優先行動を説明できる。 ● 傾聴・共感の要点を理解し、適切な表現を選定できる。 ● アレルギー誤提供防止とエスカレーションを理解し、再発防止観点を説明できる。
	06 会計対応と退店クロージング	● 会計フローを理解し、確認手順と説明ポイントを説明できる。 ● 多様な決済手段を理解し、トラブルを避ける注意点を判別できる。 ● 退店挨拶とクロージングを理解し、再来店に繋がる一言を設計できる。
	07 チームサービスとバック連携	● 各ポジションの役割を理解し、連携が必要な場面を説明できる。 ● 朝礼・終礼での情報共有を理解し、報告の要点を選定できる。 ● ピーク時の優先順位と助け合いを理解し、信頼づくりの要点を説明できる。
	08 バリアフリーと多言語サービス	● 多様なニーズ客への配慮を理解し、基本対応を説明できる。 ● バリアフリー点検の観点を理解し、改善点を判別できる。 ● 多言語サービス手段を理解し、状況に応じたツール選定を説明できる。
	09 飲料提供と責任あるアルコール対応	● 主な飲料カテゴリを理解し、商品説明の観点を整理して説明できる。 ● 飲酒年齢・提供禁止ルールを理解し、確認が必要な場面を判別できる。 ● サービス方法を理解し、基本手順を説明できる。
	10 サービス品質評価と改善PDCA	● サービス品質要素を理解し、評価指標として整理して説明できる。 ● 口コミ等から課題を抽出する方法を理解し、原因と対策を判別できる。 ● PDCAを理解し、改善提案の伝え方を評価して改善できる。

07 教育プログラム――科目内容骨子

▼【科目A】外国人キャリア教育

日本の職業を知り、日本で働く意義・目的を考え、そのために必要な職業意識や概念・知識を学ぶことを留学生に促す。

01 日本の外食産業の構造と将来展望
- ○ 日本外食業市場と主要業態
- ○ 調理師養成施設卒の主な就職先
- ○ 人手不足と外国人受入れ
- ○ DX・デリバリー・観光需要
- ◎ 自国と日本の労働市場の比較

02 在留資格・就労ビザ制度の基礎
- ○ 在留資格の分類と特徴
- ○ 外食業分野における主な在留資格
- ○ 資格外活動と時間制限のルール
- ○ 卒業後の在留資格変更の流れ
- ◎ 就労資格違反事例の検討

03 キャリアデザインと自己分析
- ○ キャリアデザインの基本概念
- ○ ４要素による自己分析
- ○ 留学生ならではの“強み”整理
- ○ 中長期目標と学習計画
- ◎ 強み・価値観ワークショップ

04 日本式就職活動の工程と慣習
- ○ 新卒・中途採用と就活スケジュール
- ○ 応募から入社までの基本フロー
- ○ 外食業における採用現場の特徴
- ○ 留学生向け支援機関と情報源
- ◎ 企業研究ワーク

05 履歴書・職務経歴書・ポートフォリオ作成
- ○ 日本式履歴書の形式と必須記入欄
- ○ アルバイト等実績の書き方
- ○ 調理ポートフォリオの構成
- ○ 留学生に多い記入ミスと対策
- ◎ 相互添削ピアレビュー

06 面接マナーと質問応答技法
- ○ 面接時の服装・挨拶・所作
- ○ 典型的質問への答え方の型
- ○ 文化・宗教背景の前向き説明
- ○ 困る質問と逆質問への対応
- ◎ 模擬面接ロールプレイ

07 職場コミュニケーションとリーダーシップ
- ○ 報連相と敬語による職場会話
- ○ 厨房とホールの役割・指示系統
- ○ 多文化チームでの基本リーダー像
- ○ 各種ハラスメントと相談先
- ◎ ハラスメント防止ケース

08 労働法・労働条件の読み方
- ○ 労働時間・休憩・残業の基礎
- ○ 最低賃金と給与明細の読み方
- ○ 有給休暇・社会保険等の労働者保護制度
- ○ 契約書チェックと質問事項整理
- ◎ 労働契約書チェック演習

09 キャリアアップ・資格取得と継続学習
- ○ 資格・検定の役割と限界
- ○ 外食業で有利な主要資格
- ○ 日本語・専門試験の学習計画
- ○ 就労と学習の両立・時間管理
- ◎ 日本語能力試験／調理師試験の対策計画

10 グローバルキャリアと異文化マネジメント
- ○ グローバルキャリアの選択肢
- ○ 外食業の国際化とインバウンド
- ○ 異文化理論と価値観ギャップ理解
- ○ シェフとしての個人ブランド戦略
- ◎ 成功した留学生事例の研究

▼【科目B】日本事情・日本文化

日本語を学習したり日本で学び働いたりするために知っておくべき日本の文化や社会について概論的に理解する。

01 日本食文化史と食事作法
- ○ 和食の歴史と現在の特徴
- ○ 伝統的な献立構成の基本型
- ○ 箸使いと器の扱い等のマナー
- ○ 自国との比較による和食説明
- ◎ 江戸料理再現プロジェクト

02 四季・旬と行事食
- ○ 旬の概念と四季と食材
- ○ 季節別の代表的旬食材
- ○ 年中行事と行事食の意味
- ○ 季節メニュー企画と観光客対応
- ◎ 節句料理レシピの調査

03 祭り・年中行事の食と観光
- ○ 主要な祭りと屋台・名物料理
- ○ 祭りと観光・飲食需要の関係
- ○ 体験型フードコンテンツの特徴
- ○ 留学生シェフの地域イベント参加
- ◎ 地域観光資源との連携の研究

04 地域料理と地理的特性
- ○ 郷土料理と地域ブランドの概念
- ○ 地域別の代表料理と食材
- ○ 気候・地形と調理法の関係
- ○ 地域限定メニューと外国人の役割
- ◎ 郷土料理MAPの作成

05 日本人の価値観と職場文化
- ○ 日本人の価値観と「和」の発想
- ○ 職場の上下関係と暗黙のルール
- ○ 報連相・根回し等のコミュニケーション
- ○ 衝突を避ける自己主張と調整
- ◎ 上下関係・報連相事例の研究

06 食の安全・衛生観とSDGs
- ○ 日本の食中毒・偽装事件の事例
- ○ 衛生法規とHACCPの基本
- ○ SDGsと食・環境配慮の関係
- ○ 小規模店での衛生とSDGs実践
- ◎ フードロス削減の提案

07 伝統発酵食品と調味料
- ○ 発酵と麹、日本の発酵文化
- ○ 基本調味料の種類と作り方
- ○ 味噌・醤油の地域差と風味
- ○ 伝統調味料を用いた新料理発想
- ◎ 味噌・醤油の比較・試食

08 茶道・和菓子に見る“もてなし”
- ○ 茶道の理念と現代的“もてなし”
- ○ 茶会の進行と役割分担
- ○ 和菓子意匠と季節感の読み方
- ○ 茶・和菓子表現の料理への応用
- ◎ 和菓子意匠の意味の調査

09 インバウンドと多文化共生
- ○ 最近のインバウンド動向と食期待
- ○ 多様な食ニーズと基本概念
- ○ 多文化地域の食環境と変化
- ○ 橋渡し役としてのコミュニティ店
- ◎ ハラール・ベジ対応の研究

10 現代食トレンドとメディア
- ○ メディアによる食トレンド形成
- ○ 現代の多様な食入手スタイル
- ○ 健康・環境志向と商品開発
- ○ SNSでの料理発信とリスク管理
- ◎ SNS分析と商品企画

07 教育プログラム――科目内容骨子

▼【科目C】外食業日本語

実務現場等で求められる外食業の専門用語・表現等について「外食業特定技能試験」合格レベルを目指して学習する。

01 キッチン指示語・動作語
- ○ 厨房で用いる基本指示表現
- ○ 調理動作を表す動詞語彙
- ○ 指示を確認する訊き返し表現
- ○ 略語・隠語など誤解し易い語
- ◎ 動作カードゲーム

02 食材・調理法語彙
- ○ 基本食材名と漢字表記
- ○ 部位名と切り方の語彙
- ○ 調理法表現とメニュー記載
- ○ 原材料・アレルゲン表示の理解
- ◎ メニュー翻訳演習

03 メニュー説明とアレルギー対応
- ○ 日本語でのメニュー説明の型
- ○ 味・食感を表す形容詞と擬音語
- ○ アレルギー関連語彙と注意表現
- ○ 食制限確認と代替提案の日本語
- ◎ 宗教食ニーズの調査

04 接遇敬語とホール会話
- ○ 接客で用いる基本定型フレーズ
- ○ ホール業務一連の会話表現
- ○ 丁寧語・尊敬語・謙譲語の違い
- ○ 非言語表現と日本語の組み合せ
- ◎ 敬語置換クイズ

05 電話対応・予約管理
- ○ 電話応対の名乗りと第一声
- ○ 予約時の必要情報の確認語句
- ○ 変更・キャンセル時の応対表現
- ○ 予約記録と共有メモの日本語
- ◎ ロールプレイ録音分析

06 クレーム対応と謝罪表現
- ○ クレーム対応ステップの日本語
- ○ 状況別の適切な謝罪フレーズ
- ○ 危険な言い訳表現と安全な言い換え
- ○ クレーム報告文の構成と要点
- ◎ トラブル再現ケース

07 衛生・安全指示の日本語
- ○ 衛生管理を表す基本語彙
- ○ 厨房事故と安全指示の表現
- ○ 注意ラベル・掲示物の読み取り
- ○ 緊急時連絡と応急処置の日本語
- ◎ 厨房衛生チェックリストの作成

08 社内マニュアル読解・文書作成
- ○ マニュアルに多い命令・禁止文型
- ○ シフト表や日報の読解練習
- ○ 簡単な手順書・チェック表の書き方
- ○ やさしい日本語での指示文作成
- ◎ 手順書の簡易作成

09 POP/SNS販促文の書き方
- ○ POPの役割とキャッチコピー型
- ○ 販促で多用されるキーワード
- ○ SNS投稿文の基本構成と表現
- ○ 多文化に配慮したコピーの注意
- ◎ キャッチコピーの作成

10 JLPT/外食業特定技能試験対策
- ○ JLPTと特定技能試験の概要
- ○ 実務系読解問題への対策ポイント
- ○ 店内音声リスニングの練習法
- ○ 現場と結び付けた語彙・文法学習
- ◎ 模擬試験＆フィードバック

▼【科目D】外食業接遇

外食業で求められる接客のスキル・マナーに加え、日本文化を基礎にした“もてなし”“きくばり”等を含む接遇の習得を目指す。

01 “もてなし”の概念と原理
- ○ サービスと“もてなし”の違い
- ○ 来店から退店までの体験設計
- ○ 期待を超える小さな工夫
- ○ 外国人ならではの多文化接遇
- ◎ サービス哲学に関する討議

02 身嗜み・第一印象
- ○ 清潔感のある身嗜みの基準
- ○ 自国との差と職場ルール順応
- ○ 表情・姿勢が与える第一印象
- ○ 匂い対策等の日常的セルフケア
- ◎ 身嗜みチェックシート演習

03 席案内・註文受けフロー
- ○ 入店対応から席案内までの流れ
- ○ 客層に応じた席選びと配慮
- ○ 註文の聴き取りと“おすすめ”提案
- ○ 註文伝票と厨房連携の要点
- ◎ 卓上配置シミュレーション

04 提供タイミングと配膳技術
- ○ コースと単品の提供順序管理
- ○ 配膳の持ち方・立ち位置の基本
- ○ 下げ物・差し替えのタイミング
- ○ 混雑時の動線と安全な声掛け
- ◎ 配膳ロールプレイ

05 クレーム・アレルギー対応
- ○ よくあるクレームの種類と初動
- ○ 怒りの感情への傾聴と共感
- ○ アレルギー誤提供防止の体制
- ○ エスカレーションと記録・再発防止
- ◎ クレーム映像の分析・討議

06 会計・クロージング
- ○ レジ会計の標準フロー
- ○ 多様な決済手段への対応
- ○ 誤請求防止の確認と説明
- ○ 退店挨拶と次回来店への一言
- ◎ レジ操作体験

07 チームサービスとバックヤード連携
- ○ 各ポジションの役割と連携
- ○ 朝礼・終礼での情報共有方法
- ○ ピーク時の優先順位と助け合い
- ○ 多国籍チームの信頼づくり
- ◎ グループワークゲーム

08 バリアフリー・多言語サービス
- ○ 多様なニーズ客への基本配慮
- ○ 店内のバリアフリー点検視点
- ○ 多言語表記とピクトグラム活用
- ○ 笑顔・ジェスチャー・筆談の活用
- ◎ ユニバーサルデザイン検証

09 飲料・アルコールサービス基礎
- ○ 主な飲料カテゴリの基礎知識
- ○ 飲酒年齢と提供禁止のルール
- ○ 飲み過ぎ防止の勧め方・断り方
- ○ グラス・注ぎ方・提供温度の基本
- ◎ サーブ順序実演

10 サービス品質評価とPDCA
- ○ サービス品質を決める主な要素
- ○ 口コミ等から課題を抽出する方法
- ○ PDCAで行う小さな改善手順
- ○ 違和感を改善提案に変える伝え方
- ◎ 店舗改善提案の発表

07 教育プログラム――シラバス

科目	A　外国人キャリア教育	B　日本事情・日本文化
科目目的	日本の職業を知り、日本で働く意義・目的を考え、そのために必要な職業意識や概念・知識を学ぶことを留学生に促す。	日本語を学習したり日本で学び働いたりするために知っておくべき日本の文化や社会について概論的に理解する。
講	01　日本の外食産業の構造と将来展望	01　日本食文化史と食事作法
科目内での当該講の位置付け	科目Aの導入として、外食業の市場・業態と就職先像を先に共有する講である。以降の制度理解（02）や自己分析（03）を、産業側の需要と結び付けて考える土台を作る。	科目Bの導入として、和食の歴史・献立・作法を概観し、日本の食文化を説明する語彙と視点を整える講である。次講（02）以降の季節・地域の理解の基礎概念を作る。
講形態	講義＆CBT＋調べ学習＆ケーススタディ	講義＆CBT＋調べ学習＆ケーススタディ
講内容	○ 日本外食業市場と主要業態 ○ 調理師養成施設卒の主な就職先 ○ 人手不足と外国人受入れ ○ DX・デリバリー・観光需要 ◎ 自国と日本の労働市場の比較	○ 和食の歴史と現在の特徴 ○ 伝統的な献立構成の基本型 ○ 箸使いと器の扱い等のマナー ○ 自国との比較による和食説明 ◎ 江戸料理再現プロジェクト
キーワード	外食業　業態　市場　就職先　キャリアパス　人手不足　外国人材　DX	和食　食文化史　献立　作法　マナー　器　比較文化　説明力
到達目標	◇ 外食業市場と主要業態を理解し、業態ごとの特徴を整理して説明できる。 ◇ 調理師養成施設卒の就職先を理解し、代表的な職種・役割を分類して説明できる。 ◇ 人手不足やDX等の変化を理解し、自身の就職先選択の観点として言語化できる。	◇ 和食の歴史と特徴を理解し、現代の外食に繋がる要点を説明できる。 ◇ 献立構成と作法を理解し、基本マナーの理由を含めて説明できる。 ◇ 自国との比較視点を理解し、外国人客にも伝わる説明の観点を整理できる。
理解度確認テスト（出題観点）	① 業態分類の理解 ② 就職先像の整理 ③ 人手不足要因の判別 ④ 外国人受入れ背景の理解 ⑤ 産業変化（DX等）の把握	① 和食史の要点理解 ② 献立構成の把握 ③ 作法・マナーの理解 ④ 理由付けの適切性判別 ⑤ 比較説明の観点整理

07 教育プログラム――シラバス

科目	C　外食業日本語	D　外食業接遇
科目目的	実務現場等で求められる外食業の専門用語・表現等について「外食業特定技能試験」合格レベルを目指して学習する。	外食業で求められる接客のスキル・マナーに加え、日本文化を基礎にした“もてなし”“きくばり”等を含む接遇の習得を目指す。
講	01　キッチン指示語・動作語	01　“もてなし”の概念と原理
科目内での当該講の位置付け	科目Cの導入として、厨房で最初に必要になる指示語・動作語を扱う講である。次講（02）の食材語彙へ進む前に、聴き取り・確認の基本型を整える。	科目Dの導入として、外食接遇の中核概念である“もてなし”を理論化して扱う講である。次講（02）以降の具体スキルを、単なるマナーでなく顧客体験の設計として位置付ける。
講形態	講義＆CBT＋調べ学習＆ケーススタディ	講義＆CBT＋調べ学習＆ケーススタディ
講内容	○ 厨房で用いる基本指示表現 ○ 調理動作を表す動詞語彙 ○ 指示を確認する訊き返し表現 ○ 略語・隠語など誤解し易い語 ◎ 動作カードゲーム	○ サービスと“もてなし”の違い ○ 来店から退店までの体験設計 ○ 期待を超える小さな工夫 ○ 外国人ならではの多文化接遇 ◎ サービス哲学に関する討議
キーワード	指示　動作語　厨房　確認　復唱　略語　安全　誤解防止	もてなし　サービス　顧客体験　期待　配慮　多文化　理念　設計
到達目標	◇ 厨房の基本指示表現を理解し、指示の意図を整理して説明できる。 ◇ 調理動作語彙を理解し、動作の違いを言語で区別して説明できる。 ◇ 訊き返し表現と略語を理解し、誤解し易い場面を判別して回避策を説明できる。	◇ サービスと“もてなし”の違いを理解し、外食接遇の目的を説明できる。 ◇ 来店～退店の体験設計を理解し、接点毎の配慮点を整理して説明できる。 ◇ 多文化接遇の観点を理解し、自身の強みの活し方を評価して説明できる。
理解度確認テスト（出題観点）	① 指示表現の理解 ② 動作語の識別 ③ 確認表現の理解 ④ 誤解語の判別 ⑤ 安全上の注意理解	① 概念差の理解 ② 体験設計の把握 ③ 期待管理の理解 ④ 多文化配慮の理解 ⑤ 強み活用の評価

07 教育プログラム――講義&自習





← 講義映像 & 講義教材

A01-01　空欄補充

「外食産業では、ファストフードや居酒屋等の（　　）毎に提供方法や価格帯が異なる」という文の空欄に入る最も適切なものはどれか。

業態　　業種　　職種　　役職

A01-02　事象理解

飲食店で受発註や予約等の業務をデジタル化し、業務の流れを変えて効率や品質を高める取組を何と言うか。

DX　　BPR　　OJT　　KPI

A01-03　空欄補充

「観光地の飲食店では、（　　）需要の増加に合せて多言語メニューを用意することがある」という文の空欄に入る最も適切なものはどれか。

インバウンド　　アウトバウンド　　国内　　輸出

A01-04　事象理解

一般スタッフから主任や店長等に役割が広がる道筋を何と言うか。

キャリアパス　　業務フロー　　就業規則　　職務記述書

A01-05　正誤判定

「外食産業におけるDXには、機器導入だけでなく業務プロセスの再設計も含まれる」という文の内容は正しいか、誤っているか。

正しい　　誤っている

↑ 自習問題（理解度確認テスト）

07 教育プログラム――演習課題

受講者ワークシート

【受講者ワークシート】日本の外食産業 vs. 母国の外食産業

氏名＿＿＿＿＿＿＿＿　出身国（　　）

▼ Section 1（講義メモ）講義内容に基づき、空欄に数字や言葉を書きましょう。

1）日本の外食市場規模は、約＿＿＿兆円の巨大産業です。

2）日本の外食産業の最大の問題は、＿＿＿不足です。そのため、外国人材にチャンスがあります。

3）日本の外食産業の今後のキーワードは、ロボット等の＿＿＿活用と、海外からの観光客（＿＿＿）への対応です。

▼ Section 2（比較研究ワーク）スマートフォンを使って調べ、グループで話し合ってみましょう。

比較項目	日　本	母　国
代表的な外食チェーン（有名店名）	例）サイゼリヤ、スシロー、マクドナルド等	
アルバイトの時給（平均概算）	例）約1100円〜1300円	
仕事のイメージ（社会的地位等）	例）マナーに厳しい 学生アルバイトが多い	
接客スタイルの違い	例）こまやかなサービス チップがない	

▼ Section 3（リフレクション）次のテーマとキーワードで、あなたの考えを書きましょう。

テーマ：　あなたはなぜ、母国でなく日本の外食産業で働きたいと思いますか。

キーワード：　技術　給料　将来の夢

ケーススタディ

【ケーススタディ】どちらの会社に就職したいか

氏名＿＿＿＿＿＿＿＿　出身国（　　）

▼ 設定

あなたは専門学校卒業後、日本の外食産業の会社に就職しようとしています。次の２社から内定を得ました。「５年後のキャリア」を考えた時、あなたはどちらの会社を選びますか。

（A社）老舗の日本料理チェーン

【特徴】　創業100年。伝統的な和食を提供する高級店。
【店舗展開】国内のみ50店舗。海外進出の予定なし。
【業務内容】着物を着て美しい日本語と作法で接客する。マニュアルが緻密で、上下関係も厳しい。
【外国人材への期待】日本人と同様に振舞うことが求められる。
【給与】　初任給 月20万円

（B社）急成長中のラーメンチェーン

【特徴】　創業10年。食券機や配膳ロボットを導入している大衆店。
【店舗展開】国内100店舗。来年にアメリカと東南アジアに進出予定。
【業務内容】スピード重視。新メニューの提案や海外店舗の立上げに関れるチャンスがある。
【外国人材への期待】語学力と海外視点が求められる。
【給与】　初任給 月21万円

▼ 討議テーマ

1）あなたはA社とB社のどちらを選びますか。

2）その会社を選んだ理由はなんですか。「安定」「成長」「スキル」「給料」等のどの言葉が決め手になりましたか。

3）あなたの母国で成功できそうなのはA社とB社のどちらと思いますか。

08 教育プログラム――eラーニングシステム

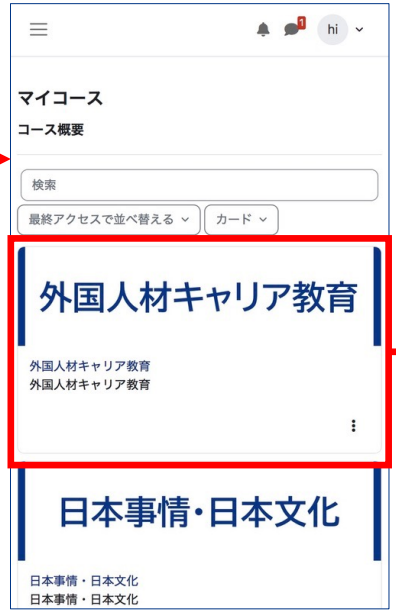
moodle



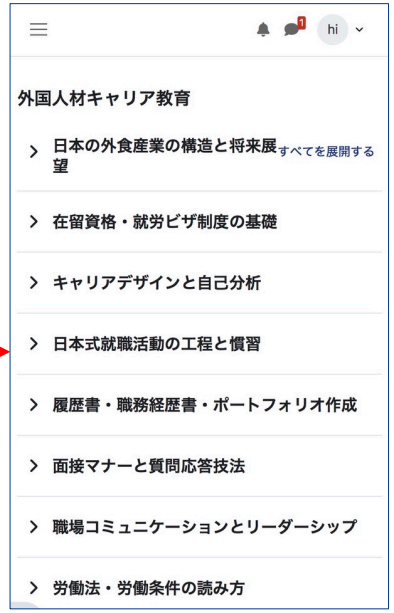
ログイン



メインメニュー



科目メニュー



講義メニュー



ダッシュボード



メッセージ



マイページ