

## スーパーマーケットに特化したカリキュラム です。

新入社員～店長、本部責任者までの店舗向け、本部向けと多彩なラインナップで会員企業をサポートします。

AJSは知恵を持ち寄り、互いに勉強するグループとして「**教育**」を最も大切に活動してきた団体です。特にスーパーマーケットに特化した教育カリキュラムを多彩なラインナップで展開していることが私たちの特徴であり、大きな強みです。

AJSが展開する教育は、「効率の良いSM運営」を徹底して支援するため「スタンダードレベルの維持向上」を重視し、「**生産性の向上**」と「**売上高の向上**」の両面からアプローチを行っています。

※「生産性の向上」・・・マテ・ハン教育に加え、人時数削減など定量結果を出すことに注力しています。

「売上高の向上」・・・商品や販促や各社の環境に左右されない、マネジメント人材の育成を重視しています。

また、AJSが展開する教育コンテンツを、会員企業の意識・行動変革に確実につなげるように、「**研修会(集合研修)**」、「**出張講座(講師派遣)**」、「**オンライン講座(WEBセミナー)**」、「**オンデマンド(動画教材)**」など、受講企業のニーズにフレキシブルに対応しています。

### Career Up Program



## 1. 店舗向けカリキュラム

### (1) 職位別 (詳細P8~13掲載)

		担当者	チーフ	店長
研修会	定番型	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 新入社員訓練研修会</li> <li>■ 担当者キャリアアップ研修会</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ チーフのためのマネジメント研修会 (初級)</li> <li>■ チーフキャリアアップ研修会</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 店長のためのマネジメント研修会 (初級)</li> </ul>
	企画型		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ チーフ研修会</li> </ul> <p>青果 海産 精肉 惣菜 グロ日 レジ</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 店長研修会</li> <li>■ 店長塾</li> </ul>
出張講座	定番型	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 新入社員のための作業改善の基本講座</li> <li>■ パートタイマー・担当者のための講座 青果 海産 精肉 惣菜 グロ日 総合</li> <li>■ 担当者キャリアアップ講座</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ チーフのためのマネジメント講座 (初級)</li> <li>※レジチーフ基礎講座と統合</li> <li>■ チーフのためのマネジメント講座 (中級)</li> <li>■ チーフキャリアアップ講座</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 店長のためのマネジメント講座 (初級)</li> <li>■ 店長のためのマネジメント講座 (中級)</li> <li>■ 店長のためのクレーム対応講座 (基本編)</li> <li>■ 店長のためのクレーム対応講座 (実践編)</li> </ul>
	動画講座	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 新入社員のための作業改善の基本講座</li> <li>■ よくわかる生鮮の品質管理講座</li> <li>■ パートタイマー・担当者のための講座 青果 海産 精肉 惣菜 グロ日 総合</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ チーフ基礎講座</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 店長基礎講座</li> <li>■ 店長のためのクレーム対応講座 (基本編)</li> </ul>

### (2) テーマ別 (詳細P14~18掲載)

研修会	定番型	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 接客テーマ別研修会</li> <li>■ 食品表示研修会 青果 海産 精肉 惣菜 グロ日</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 作業段取り研修会 青果 海産 精肉 惣菜 グロ日</li> <li>■ 品質管理研修会 青果 海産 精肉 惣菜 グロ日</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 第二種衛生管理者受験対策研修会 (隔年)</li> </ul>
	出張講座	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 接客力向上講座 (入門・中級・上級)</li> <li>■ 食品表示講座 青果 海産 精肉 惣菜 グロ日 ハーカリー</li> <li>■ 食品表示検定 受験対策講座</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 作業段取り講座 青果 海産 精肉 惣菜 グロ日</li> <li>■ 品質管理講座 青果 海産 精肉 惣菜 グロ日</li> <li>■ 計数管理講座</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ハラスメント防止基本講座</li> <li>■ 新店・改装店オープン時講座</li> </ul>
動画講座	企画型	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ チェックカートレーニング</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ アテンダント講座 <b>NEW!!</b></li> </ul>	
	定番型	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 接客対応の基礎 ~全職位対象~ <b>NEW!!</b></li> <li>■ 食品表示講座 青果 海産 精肉 惣菜 グロ日</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 品質管理講座 青果 海産 精肉 惣菜 グロ日</li> <li>■ 計数管理講座</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ハラスメント防止基本講座</li> </ul>
現場指導	企画型	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 店舗接客状況チェック 青果 海産 精肉</li> <li>■ 食品表示講座 実践編</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 作業改善講座 青果 海産 精肉 惣菜 グロ日 レジ</li> <li>■ 店舗チェック&amp;ミーティング</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 作業場チェック</li> </ul>

定番型：流行に左右されない、従業員の能力開発に必要な基本的なカリキュラム

企画型：会員企業のニーズや時代の要請により、都度企画されるカリキュラム

## 2. 本部向けカリキュラム

### 〔1〕 本部部門別 (詳細P19~21掲載)

		商品部	店舗運営部	間接部門	経営
研修会	定番型	■バイヤー基礎研修会			
	企画型	■商品部責任者研修会 ■バイヤー塾 ■バイヤー研修会 ■青果 ■海産 ■精肉 ■惣菜 ■グロ ■日配 ■ベーカリー	■店舗運営部責任者研修会	■店舗開発担当者育成勉強会 <b>NEW!!</b>	■トップ経営研修会 ■トップアメリカセミナー (隔年)
研究会	企画型	■販促研究会	■レジトレーナー研究会 ■苦情対策研究会	■人事労務研究会 ■経理財務研究会 ■情報システム研究会 ■店舗開発研究会 ■物流センター・プロセスセンター研究会	
出張講座	定番型	■バイヤー基礎講座			

### 〔2〕 テーマ別 (詳細P22~23掲載)

出張講座	定番型	■学生向け業界セミナー			
動画講座	定番型	■HACCAP対策講座			
現場指導	企画型	■店舗開発トータルアドバイザー提案 <b>NEW!!</b> ■クレーム対応マニュアル構築サポート	■人事制度構築支援 <b>NEW!!</b> ■店長行動マニュアル構築サポート		

## 3. 店舗・本部向けカリキュラム

### 〔1〕 テーマ別 (詳細P24掲載)

研修会	企画型	■アメリカ流通ベーシックセミナー			
出張講座	定番型	■問題解決セミナー			
現場指導	企画型	■問題解決セミナーフォローアップ講座	■店舗レイアウト提案		

定番型：流行に左右されない、従業員の能力開発に必要な基本的なカリキュラム

企画型：会員企業のニーズや時代の要請により、都度企画されるカリキュラム