

第3回 船舶料理士資格の効率的な取得に関する検討会議事概要

1. 日時 平成31年4月16日(火) 10:00~12:00
2. 場所 中央合同庁舎3号館10階海事局第5会議室
3. 議題 今後の方向性(案)について
4. 委員 別紙のとおり
5. 議事の概要

○ 確保に向けた取組について

(1) 若者への働きかけ

調理師免許を取得できる水産高校等、調理課程の在校生に対する働きかけやインターンシップの実施の必要性について確認しました。あわせて、船員としての仕事、船内の調理業務やその魅力の周知理解に努める必要性についても確認しました。

(2) 多様な採用ルートの活用

主要な採用ルートである船員職業安定窓口や船員求人情報ネットを通じて、船舶料理士又は司厨員の求人求職の円滑なマッチングに努めるとともに、これら採用ルート自体の周知を図る必要性について確認しました。

また、陸上で勤務している調理従事者を積極的するためにも、引き続きハローワークとの連携強化に取り組む必要性についても確認しました。

○ 定着に向けた取組について

(1) 食材等の購入や船内搬入業務の負担軽減

乗組員による食材の購入、船舶内への食材の搬入等の業務負担を軽減できるよう、食材の外部事業者や宅配便による配送や搬入、停泊地における食材保管、船舶への搬入機械化といった取組を推進していく必要性について確認しました。

(2) 調理等業務の負担軽減

多様な献立の考案や調理負担を軽減できるよう、レシピ集の提供等の取組を進めるとともに、調理業務負担を軽減できる設備の導入を進める必要性について確認しました。

(3) 船内労働における司厨部業務の明確な位置づけ等

食材の購入や搬入等の司厨業務について、労働時間の管理や時間外手当の算定上、適正な対応を図ることの重要性について確認しました。

(4) 技能者としての船舶料理士資格受有者の格付け

船舶料理士資格について、資格保有者のモチベーション向上による定着率向上、求職時の技量アピールに資するものとして、格付け制度導入の有効性について確認しました。

○ 船舶料理士や司厨員以外による船内供食のあり方について

食材の購入、船舶内への食材の搬入、調理等の業務負担を軽減できるよう、外部の供食事業者の活用等の取組を推進していく必要性について確認しました。

○ 今後のスケジュールについて

前回と今回の検討会における各委員からの意見を踏まえ、事務局において今後の方向性を改めて整理し、次回検討会において検討することとなりました。