



【ごあいさつ】皆様こんにちは。寒い日が続きますがいかがお過ごしでしょうか。

【1】求人票のトラブル予防のために～労働条件通知書のご案内～

求職者やキャリアコンサルタントの方から質問されることが多いのが「『求人票の内容』と『採用時の労働条件』が異なる場合、どちらが優先されるのか」というもの。採用後に求人票に記載されていた労働条件と違うことが分かり（賃金が求人票より低かったなど）求人票と採用後の労働条件は同じでなければ違反なのでは、という疑問があるようです。求人票やあくまでの雇用後の見込みの労働条件のため、求人票と同じ労働条件で採用することが義務付けられている訳ではありませんが、異なる労働条件で採用する場合、会社は慎重に対応してトラブルを予防したいものです。例えば①異なる労働条件となる理由を十分に説明する（経験者、有資格者を募集していたが経験・資格等がない人を採用することにした場合等）、②求人票と異なる労働条件を提示した場合は、その労働条件で承諾するか応募者に十分に検討する時間を与える、③求人票はあくまでも「見込額」として提示しているため、労働契約締結時の労働条件が優先されることを説明する、④決定した労働条件は労働条件通知書、雇用契約書など書面にして双方が合意した証を残す、等です。なお、最近はネット上に古い求人情報が掲載されたままとなっているケースもあります。どのサイトの求人を見て応募してきたかを確認することをおすすめします。…裏面に労働条件通知書の一例を掲載しました。参考になさって下さい…



ことばの花束

ありのままの姿見せるのよ
ありのままの自分になるの
何も怖くない 風よ吹け
少しも寒くないわ

映画「アナと雪の女王」を我が家ではDVDで見ました。大ヒットしていたのでどんな映画なのかなあと思っていたのですが、自宅のテレビ画面でさえ、そのスケール感というか臨場感が伝わってきて、終わりまで見入ってしまいました。

映画の中で使われている曲の歌詞も、共感できて、口ずさみたくなります。

～ちょこっとコラム～



年末に友人に誘われてABCクッキングスタジオで料理教室を体験してきました。この教室はガラス張りなので、外から調理しているのを見かけることはありましたが、今回は自身で体験してみることに。料理の内容はミートソースで、ソース自体を作ろうというもの。タマネギのみじん切りや挽肉の焼き方など簡単に思えることにもコツがあることが分かって、目からウロコでした。この料理教室は、料理、パン、ケーキのコースに分かれていたり、パンフレットの料理の写真がとてもおしゃれだったり、時間帯を自由に選べたり、友人を体験コースに誘ったら、その日の受講料は2人とも無料だったり、通ってみようかなあと思える仕組みが随所にあって、その点もすごいな、と思ってしまう（ちなみにCMはせずに女子の口コミ力で受講生を増やしているのだそうです）。今回入会はしなかったのですが、料理って楽しいなあとあらためて感じた1日でした。