**職務経歴書**

●年●月●日 現在

氏名　いい求人　太郎

**［職務概要］**

大学を卒業後、●●株式会社にて正社員として勤務。ホール業務全般、キッチン業務全般に携わり、2016年2月からは、これらの業務に加え、クレーム対応、固定費を含めた詳細な数値管理、館担当との店長ミーティング、販促計画、アルバイト採用計画、事務処理全般、シフト作成といった業務も担当。人材不足が深刻な状態の中、アルバイトスタッフの業務のマルチ化により運営の安定を行い、月間売上昨年対比110％を達成。現在に至ります。

**［職務経歴］**

■2014年07月～2016年11月　●●株式会社（正社員）※在籍期間：●年●か月

◇事業内容：フードサービス・飲食

◇資本金：○○億円　売上高：○○億円　従業員数：○○名　設立：○○年○○月　株式公開：東証マザーズ

|  |  |
| --- | --- |
| 期間 | 職務内容 |
| 2014年7月  ～  2016年1月 | 韓国料理店「●●●」、タイ料理店「●●●」ダイバーシティ東京プラザ店配属  【業務内容】  ホール業務全般（オーダーテイク・配膳・レジ等）  キッチン業務全般（仕込み・調理・食器洗浄等）  発注、精算、アルバイトスタッフ教育、月間予算計画、月報作成  **◆工夫・実績**  「研修後からは主に店舗クレンリネスの強化を担当。整理整頓、清掃ルーティン表の作成やアイドルタイムの清掃意識改善を行った。2015年7月より東京純豆腐の店舗責任者に任命。  2015年8月～9月における最繁忙期における、メニュー改善。1時間単位でのウェイティンが出来る状態のため、回転効率を重視し、仕込みや調理の重いメニューの削減を行った。結果、両店舗合計で8月度1,000万の売上達成。」 |
| 2016年2月  ～  2016年11月 | 韓国料理店「●●●」横浜ジョイナス店配属  【業務内容】  上記業務全般に加え、クレーム対応、固定費を含めた詳細な数値管理、館担当との店長ミーティング、販促計画、アルバイト採用計画、事務処理全般、シフト作成  **◆工夫・実績**  「横浜ジョイナス店では、人材不足が深刻な状態での配属となったため、新規アルバイトの採用から、既存スタッフのマルチ化を重点的に行った。アルバイトスタッフの業務のマルチ化により運営の安定を行った。また7月～9月における売上減少に伴い、客数の上昇を目標に販促を行った。フロア内に冷製メニューでの販促を行っている店舗が少なかったため、冷麺の専用ポスターの作成し、店頭にてアピールを行った。目標としていた、昨年対比単日10名の客数アップを達成し、月間売上昨年対比110％を達成した。」 |

**［資格］**

・普通自動車第1種免許（●年●月取得）

・MOSエクセルスペシャリスト(2013年６月)

・MOSワードスペシャリスト(2013年６月)

**［PCスキル］**

・ワード、エクセル、パワーポイント

**[自己ＰＲ]**

**【１】作業の効率化**

飲食店での勤務経験の中で、作業効率を重視して従事してきました。細かい備品の配置や、仕込みの順番などから、ホールでの動き方まで、効率よく行動できるよう意識し、共有して参りました。

具体的には、ホールでの1way2workで、提供に出たら必ず店内を1周し、オーダーテイクや、空いている席のセッティングや、お冷周りの確認、食べ終えた食器のバッシングなど、行き仕事としての提供、帰り仕事として1つ仕事をこなして帰ってくることで、無駄な往復をなくすなど、アルバイトスタッフにも共有し、全体の作業効率を上げる意識をつけることができます。

**【２】数値管理**

横浜店に配属されてからは、詳細な数値管理を任され、年間1億円規模の予算計画の作成から、仕入れ、人件費管理を行って参りました。昨年、昨月の売上、フロア内売上推移、近隣イベントから月間予算を作成し、利益を出す計画能力を養うことができました。マネージャー、GMとのミーティングを行い、月間の売上を予測し、月間予算の決定から、日割り予算を作成し、当日目標達成をスタッフ共有し予算達成を目指し店舗運営を行いました。当日出勤スタッフには2時間おきに売上確認をし、目標に届くよう店頭での声掛けやサイドメニューやドリンクのサジェスト強化など、1日ずつ達成できるよう店舗運営をして参りました。

ドリンクのおすすめや、高単価商品のおすすめなど、月間目標を明確にし、スタッフ共有することで、配属2ヶ月目より予算達成、全店売上5位以内を達成し続けてまいりました。

**【３】視野の広さ**

アルバイト時代を含む約8年の飲食店勤務により、ポジションにとらわれない視野の広さを養って参りました。

カウンターキッチンでの業務が多かったため、店内状況を見渡すことができ、お冷やオーダー待ち、来店など、調理中でも常に気にかけホールスタッフへの指示だしや、必要に応じてのポジションチェンジなど視野を広げ、作業ではなく考え行動することが出来ます。

また、オープン＆クローズ業務を中心に作業変更など、アルバイトスタッフと相談し改善するなど、立場に気を使うことなく、アルバイトのスタッフから「こうした方が良い」などの意見ももらうことも多く、社員がすべてではなく、立場に関係なく向上していく関係を構築することが出来ます。

以上