**職務経歴書**

●年●月●日 現在

氏名　いい求人　太郎

**［職務概要］**

●●専門学校を卒業後、株式会社●●に調理師として新卒入社し、1年間従事しております。コース料理の提供を通じて調理師としての腕を磨いてまいりました。

**［職務経歴］**

■2020年4月～現在　株式会社●●（正社員）

◇事業内容：衣食住ブランドを運営する企業グループの持株会社ならびに衣食住ブランドの企画、販売及び卸売業等

◇資本金：○○円　売上高：○○円　従業員数：○○名　設立：○○年○○月

|  |  |
| --- | --- |
| 期間 | 職務内容 |
| 2020年4月～現在  | ●●本店にて調理師として勤務【業務内容】・調理・食材発注・厨房内の清掃**◆工夫した点****①技術向上のための自主練習**月に1、2回のペースで自宅にて魚をさばく練習を行っておりました。**②業務効率を上げるための事前準備**効率よく業務を進めるための事前準備として、包丁を研ぐなどの道具の整備を怠らずに行っておりました。そうすることで効率向上だけでなく、見栄もえよくより新鮮な料理を提供できることに繋がるため事前準備を大切にしておりました。**③周囲を見て行動する**自身の手が空いたら後工程の担当を手伝いに行くなど、周囲を見てよりスムーズに料理提供ができるように行動しておりました。自店舗ではコース料理の提供を行っているため、自身の担当である前菜の提供が終わると後工程のメンバーが忙しくなります。その調理サポートに回って、常に周囲を気にしながら臨機応変に対応しておりました。 |

 **[自己ＰＲ]**

**■　関係構築力**

専門学校卒業後、単身上京し周りに友人もいない中一人でサークルに参加するなど、フットワーク軽く行動しその場で友人を作るなど短時間で良好な関係を築くことが出来ておりました。また業務内では分からないことがあれば、タイミングを見て先輩に積極的に質問し素直に吸収するようにしておりました。そしてそのような質問のしやすい関係づくりを日々心掛けながら従事してまいりました。

上記の経験を活かし、営業として成果を上げられるよう努力する所存です。何卒ご検討の程宜しくお願い申し上げます。

以上