**職務経歴書**

●年●月●日 現在

氏名　いい求人　太郎

**［職務概要］**

2015年4月に、●●食堂に入職しました。2011年7月よりアルバイトとして勤務していましたが、正社員登用され、サービス業務およびキッチン業務へ携わりました。○○の立上げにも携わり、店舗売上や人材管理を行いました。現在は、株式会社▲▲に在籍しており、△△事業部社員として店舗管理兼店舗運営を行っております。

**［職務経歴］**

■2018年12月　～　現在　　株式会社▲▲

◇事業内容：チェーン飲食店のフランチャイズ経営

◇資本金：○○万円 ◇社員数：正社員○○名 ◇設立：○○年○○月

|  |  |
| --- | --- |
| 期間 | 職務内容 |
| 2018年12月～現在 | 【業務内容】・予算作成・仕入れ、発注・採用業務、アルバイトトレーニング、実務でのマネジメント・数値分析【主な実績】・経験した２店舗にて日商過去最高記録の更新、うち１店舗で月商過去最高記録の更新。**◆工夫した点** 　管理者として臨機応変に対応できるよう、自身へ仕事が集中しない体制を整えることを意識していました。具体的な取り組みとして、教育へ時間を割き、各々が業務を完遂できるように指導を実施しました。この取り組みにより、指示待ちのスタッフが少なくなり、全国売上1位店舗においても効率的な運営を実現することができました。 |

■2015年4月　～　2018年10月　　●●食堂（○○）

◇事業内容：飲食店の運営

◇雇用形態：正社員（当初アルバイトとして入社）

|  |  |
| --- | --- |
| 期間 | 職務内容 |
| 2015年4月～2017年1月 | ●●食堂 |
| 【業務内容】・ホールスタッフのサービス業務・調理業務全般・メニュー開発・シフト管理、スタッフ教育**◆工夫した点**店長代理として自身で責任を持って指示を出すように心掛けていました。店長の指示を横流しするだけでは代理として意味をなさず、スピードも遅くなる為、裁量を確認したうえで指示を行いました。 |
| 2017年2月～2018年10月 | ○○の立ち上げに参画 |
| 【業務内容】・店舗立ち上げ業務・調理業務・アルバイトのシフト管理、教育指導**◆工夫した点** 年間を通して計画的に達成できるように計画を練りました。シーズン毎に来客数が変わる為、人員・コストの調整を行いながら無理なく年間目標を達成することができました。 |

**[自己ＰＲ]**

**◆組織として生産性を上げる育成**

現在就業中の△△　△△店では、主にフロントとフロアスタッフの育成に注力しました。客数増、回転率向上の取り組みを行ったことで日商売上を更新(2019/04/14 )。また、リニューアルでの休業に伴う異動先の△△　□□店では在籍3ヶ月間の中で日商売上更新(2021/05/02)と月商売上更新(2021/04)を記録しました。アルバイトスタッフの教育を行ったことで、営業中は実務に携わる機会を減らすことができ、その結果全体を俯瞰して見る現場監督のようなポストで店舗運営を円滑に行うことが可能になりました。

以上