**職務経歴書**

●年●月●日 現在

氏名　いい求人　太郎

**［職務概要］**

大学卒業後、医療法人●●会　●●病院へ入社しました。厨房業務、栄養管理、検品、仕込み、各食形態への加工、料理の盛り付け、配膳、下膳、洗浄を担当しております。

**［職務経歴］**

■2020年4月～現在　医療法人●●会　●●病院（正社員）

◇事業内容：内科・外科・リハビリテーション科　設立：平成 ○○年 ○○月

|  |  |
| --- | --- |
| 期間 | 職務内容 |
| 2020年4月～現在 | **◆主な業務内容**　・検品　・仕込み／料理の盛り付け／配膳　・下膳／洗浄　・厨房業務（盛り付け、捕食作成、注入食準備、食札管理）・栄養管理（栄養管理計画書作成、栄養スクリーニング、モニタリング）**◆工夫した点**時間通りの食事提供は勿論のこと、より綺麗に見える盛り付けになるよう工夫しました。また、間違いは人の命にかかわるため、治療食やアレルギー食には細心の注意を払って盛り付け、トレーチェックを行いました。また、一緒に働く方々は年配のパートタイマーが多く、より良い関係を作るため、相手の意見を尊重しつつ、こちらがして欲しいことは明確にし、サポートする姿勢で真剣に向き合ってまいりました。以上の事柄をそれぞれ意識しながらコミュニケーションを図ることで円滑な食事提供を行っておりました。 |

**［PCスキル]**

・ワード、エクセル、パワーポイント

 **[自己ＰＲ****]**

大学卒業後、病院の管理栄養士として勤めています。患者さんの嗜好に合わせた食事の提供や、患者さんの栄養管理、厨房業務をしています。実際に患者さんの病室に行き嗜好調査の実施や、回診時での食事の提案など、患者さんに寄り添った栄養管理を心がけています。実際に食べやすいもの、嗜好に合わせた食事を提供することで摂取率も上がり早期退院に向けサポートすることができました。この経験を活かし、お客様のニーズに寄り添ったものを提案することを意識して参りました。

**責任感、計画性**

現在働いている現場では夕食の盛り付け、提供、下膳、洗浄まですべて一人で行っております。1つの間違いが命に係わることもあるため、責任感を強く持ち間違いが起こらないよう努力しております。間違いを起こさないようにするために、その日の献立に合わせ、より効率的に次の作業に移ることが出来るよう事前に流れを確認しております。また、盛り付け時間の短縮にもつながり提供までに2回念入りなトレーチェックを行うことができ、時間通りの間違いのない食事提供が出来ております。

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　以上