**職務経歴書**

●年●月●日 現在

氏名　いい求人　太郎

**［職務概要］**

専門学校卒業後、●●に新卒入社。フランス料理店のキッチンスタッフをメインとしながらも、サービススタッフを兼務。調理業務から、発注・買い出し業務、接客・電話応対まで幅広い業務を担当していた。

**［職務経歴］**

■2018年4月～2019年8月　●●

◇事業内容：飲食店の経営

◇従業員数：○○名　設立：○○年○○月

|  |  |
| --- | --- |
| 期間 | 職務内容 |
| 2018年4月  ～  2019年8月 | キッチンスタッフ兼サービススタッフを担当  【業務内容】  ・調理業務、仕込み業務  ・食器洗い  ・接客、料理提供、オーダー取得  ・会計業務  ・発注業務、買い出し業務  ・電話応対  ・掃除  **【工夫した点】**  従業員が少ないお店だったため、他の従業員が何の業務をしているかを把握するように心がけた。そうすることで、他の従業員と作業エリアが被らないように工夫して作業を行っていた。 |

**［資格］**

・普通自動車第1種免許（2016年6月取得）

・普通調理師免許（2018年3月取得）

**[自己ＰＲ]**

**【１】アドバイスをすぐに取り入れることができる素直さ**

自分より経験のあるシェフの教えを素直に聞いて、いち早く能力アップをできるように努めた。失敗を失敗と認め、なぜそうなったかを分析して改善に努めた。

**【２】こまめにメモを取る学習意欲の高さ**

同じミスをしないように一度指摘されたことはメモをとって覚えることを心がけた。知らないフランス語が業務中に出てきた際にはメモとり、帰宅してから調べることで知識を高めていた。

**【３】俯瞰して全体把握をして、不足部分を補う事ができる柔軟性**

汚い部分の掃除等、他の従業員が嫌がる仕事は後回しにされがちなことに気づくことができ、そのような不足している部分の業務に率先して取り組むようにしていた。

以上