職 務 経 歴 書

20XX年X月X日現在

氏名：○○　○○

■職務要約

　大学卒業後、入社して店長候補として営業部に配属されて店舗で勤務。1人で店舗を運営するための発注やシフト管理など社員の業務を習得していきました。その後副店長に昇進して、店長不在時には店舗の責任者として、売上管理やお客様対応などを行ってきました。その実績が評価されて、店長に昇進した後は、店舗の責任者としてヒト・モノ・カネ・情報の管理を行いました。スタッフの採用・教育、無理無駄のないシフト作成により、お客様満足度の向上や人件費の無駄の削減と、得意な計算・数字分析によって食材廃棄や過少過剰在庫を減らして食材原価の改善を行い、売上を伸ばして赴任当初は利益赤字だった店舗を全国トップレベルの利益予算達成率を生み出せる店舗に成長させました。

■職務経歴

正社員として勤務

事業内容：外食業産業

職員数：XX名

| 期間 | 業務内容 |
| --- | --- |
| 20XX年X月~20XX年X月 | 一般社員として下記業務を担当。  【担当業務】  ・スタッフと共にキッチン、ホールの作業を一緒に行いスタッフの仕事を理解する。  ・店長候補として発注やシフト管理など社員業務を習得。  ・店舗の３番手として店長や副店長の補助。 |

| 期間 | 業務内容 |
| --- | --- |
| 20XX年X月~20XX年X月 | 副店長として下記業務を担当。  【担当業務】  ・店長不在時の責任者として売上管理やお客様の対応。  ・在庫の整理整頓を行い過剰在庫の計画販売などにより棚卸金額の安定化 |

| 期間 | 業務内容 |
| --- | --- |
| 20XX年X月~現在 | 店長として下記業務を担当。  【担当業務】  ・無理無駄のないシフト作成  ・過少過剰在庫を減らして商品の完売防止や食材劣化防止による食材原価の改善  ・接客サービス向上のためホールスタッフに挨拶やお辞儀、言葉使いなどの教育  ・効率よく速く作るためにキッチンの配置やポジションの見直し、キッチンスタッフへの教育 |

■PCスキル

・Word：ひな形を使わずに議事録、礼状、報告書を作成可能なレベル

・Excel：関数、グラフ作成、ピボットテーブルの使用が可能なレベル

・PowerPoint：図版作成、アニメーションの使用が可能なレベル

■保有資格

・普通自動車第一種運転免許　20XX年X月 取得

・第二種衛生管理者　20XX年X月 取得

・食品衛生責任者　20XX年X月 取得

■自己PR

　・周りの声を聞きながら、全体最適につなげます

１店舗あたり、社員はX人、パートアルバイトスタッフは約XX人在籍しています。仲間の協力がないと成り立たないので、店長が独善的になっていると店が崩れていきます。衛生管理などマスト事項は厳しく指導する一方、シフト希望などはスタッフの声を聴きながら交渉して、信頼関係を得るためのコミュニケーションを大事にしてきました。

・数字を分析して課題を見つけ解決に導きます

店長として日々数多くの数字を見てきました。売上や原価を見て、利益を伸ばすための課題を見つけて改善案を実行して振り返ることで着実に成果を出してきました。また、お客様アンケートの結果などもスタッフに分かりやすいように整理して共有することで、社員だけでなくスタッフも含めて全員で同じ方向に向かって進めるように店を引っ張っていました。

・向上心をもって努力を惜しまず、細部まで丁寧な仕事にこだわります

入社当初、早く仕事を覚えるため教わった仕事は自分から率先して実行しました。受け身だけで仕事をせずに、どうしたらもっと良くなるか、自分が店長になったらどうしたいかなどを常に考えていました。また、仕事をする時は細部まで丁寧にすることを心掛け、営業の土台となるシフト作成時は、ただ出勤者と出勤時間を決めるだけでなく、1日の営業を想像して各時間での役割なども明記して、事前にスタッフ自らも何をしたらいいのか分かるようにしていました。また、期間限定商品の入れ替わり時には、システムもその場の店舗の状況に合わせて更新してミスなく仕事をしやすい環境作りに力を入れていました。