職 務 経 歴 書

NO	202614	住所	三重県松阪市
自己PR	几帳面	趣味/特技	お菓子作り、手芸

更新日	2020/1/30
更新担当	川喜田勇希

免許・資格	取得年月
製菓衛生師	2007年10月
普通自動車第一種運転免許	2008年3月

経験ツール	
PC	Word／図や表を挿入して作成ができる
	Eメール／資料の添付や一括送信などができる
	ﾀｲﾋﾟﾝｸﾞ／打ち込むｽﾋﾟｰﾄﾞは普通より早いと思う
その他	

職　　歴			
前職歴①	在籍期間	4 年 2 ヶ月	フレンチレストランにて接客・調理業務に従事
	業種	サービス関連	食後に提供するデザートを初め、仕込みから発注まで一貫して業務を行う。自ら提供を行いお客様と積極的にコミュニケーションをとる事で様々なニーズを把握する事に努めた。
	職種	接客・調理	上記で得た着想を元に2～3カ月に一度の新メニュー開発を行う事で満足度の向上、リピーター増加に貢献することが出来ました。
	使用ツール		
前職歴②	在籍期間	0 年 8 ヶ月	製菓製造販売店にて製菓製造・在庫管理業務に従事
	業種	サービス関連	レシピに基づいた配合と手順を正確に再現し、商品品質の安定を図ることが出来た。その他在庫管理を行い、必要に応じて発注業務も行う。
	職種	調理・在庫管理	アルバイトの方が多国籍の方が多く自ら積極的にコミュニケーションをとり、業務が円滑に回るように努めた。
	使用ツール		
前職歴③	在籍期間	2 年 9 ヶ月	カフェにて接客・調理業務に従事
	業種	サービス関連	飲食店での接客、調理を初め、接客スタッフとの意見交換で限定メニューの開発を行い、新規顧客の獲得に貢献した。
	職種	接客・調理	また、業者との仕入れの交渉により材料費を抑えることで、原価率の減少と利益の増加につなげることが出来た。
	使用ツール	PC（社内システム）	
前職歴④	在籍期間	2 年 11 ヶ月	フレンチレストランにて接客・調理業務に従事
	業種	サービス関連	飲食店での接客、調理を初め、使用している食材の説明やお客様の好みに合わせたメニューの提案、配膳のタイミングの調節等を行いそれぞれの状況に応じた接客を行う。
	職種	接客・調理	お客様はもちろんの事スタッフに対しても声掛けを欠かさない事で、円滑に笑顔で取り組める現場作りに努めた。結果10～12月の繁忙期は前年比130%の売り上げ向上に成功した。
	使用ツール		
前職歴⑤	在籍期間	年 ヶ月	
	業種		
	職種		
	使用ツール		
備考			

採用担当のコメント	長年飲食業界での調理・接客業務に従事していた方でコミュニケーション能力は落ち着いた人当たりの良い接し方が出来る為、とても好感の持てる人材です。調理業務に従事していたこともあり手元の作業は器用にこなせる方です。学生時代にPCの操作については学んでおりますので基本操作については問題ない人材になります。