

平成 25 年 1 月 7 日現在

## 職務経歴書

氏名: 九々 ビズ太

### 〔職務経歴概要〕

くつくびず大学経済学部経済学科卒業後、クック株式会社に入社。ビズ大阪店に配属になる。その後、ビズ神戸店に配属になり、サブチーフとなる。その後、洋食レストラン cookbiz に転職し、現在キッチンスタッフとして在職中。

### 〔職務経歴詳細〕

クック株式会社: 平成 19 年 4 月～平成 21 年 7 月

【事業内容】飲食店の運営

【業態】洋食レストラン

【配属店舗】ビズ大阪店 ビズ神戸店

【従業員数】ビズ大阪店 5 名 ビズ神戸店 7 名

【座席】各 50 席

【客単価】ランチ 2000 円 デイナー 8000 円

【雇用形態】正社員

【月給】18 万円

【月商】1200～2000 万円

【最終役職】サブチーフ

期間	業務内容
平成 19 年 4 月～ 平成 21 年 7 月	ファミリーレストラン「ビズ」大阪店にて、調理スタッフとして、前菜の仕込み、盛り付け等、またデザート仕込みに携わる。 また 2008 年 6 月には、ビズ神戸店に配属になり、サブチーフに昇格。スタッフの教育、採用、調理業務等に携わる。

【退職理由】一身上の都合の為

洋食レストラン cookbiz: 平成 21 年 8 月～現在に至る

【事業内容】洋食レストランの運営

【業態】イタリアンレストラン

【従業員数】3 名

【座席】15 席

【客単価】3000 円

【雇用形態】正社員

【月給】19 万円

【月商】600 万円

期間	業務内容
平成 21 年 10 月～ 現在	洋食レストラン「cookbiz」にて、キッチンスタッフとして、パスタ場を担当、デザート仕込み、盛り付け、メニュー開発、また接客業務にも携わり、現在に至る。

### 〔職務経歴〕

調理業務 通算 5 年

### 〔保有資格〕

平成 21 年 2 月 普通自動車第一種運転免許所得 平成 24 年 4 月 食品衛生責任者所得

## 〔 PC スキル 〕

Word : 文章作成、表の挿入 Excel: 関数、グラフ作成

## 〔 自己 PR 〕

前職のファミリーレストランでは、お客様にいかにスピーディーにお料理を届けられるかを考え、常に仕事の効率化を図っておりました。また盛り付けにもこだわり、お客様が満足のいく仕上がりになるよう、細心の注意をはらい業務に取り組んでおりました。サブチーフに昇格した後は、アルバイトスタッフの育成やシフト管理にも関わり、アルバイトスタッフが業務の事で困っている時は、相談に乗り、一緒に解決していく事に成功致しました。アルバイトのモチベーション管理にも気を配り、毎日必ずすべてのメンバーにあいさつをし声をかけ、楽しく働ける職場作りに注力いたしました。

また、現職である洋食レストランでは、今まで経験した事がなかった接客業務にも携わり、お客様と接する難しさ、楽しさを学びました。調理業務ではメニュー開発にも携わり、自分の考えた料理が季節限定メニューとして採用されました。

お客様と距離の近い貴社で、ぜひ今までの経験を活かして、より良いお店作りに貢献できるよう、最大限の努力をいたしますので、何卒よろしく願いいたします。