職務経歴書

○年○月○日現在

氏名　○○　○○

■職務要約

○○調理専門学校卒業後、株式会社○○○○へ入社。フレンチレストラン○○横浜店に調理担当として配属。見習いからスタートし、前菜、肉料理の調理担当として○年間勤務後、現在はスー・シェフとして各部門の統括、新人教育などにも携わっています。

■職務経歴

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 期間 | 経歴 | |
| 20○○年○月  ～  現在 | 株式会社○○○○  事業内容：フレンチレストランの運営  資本金：○億円  売上高：○○○千万円  従業員数：○○○人 | 雇用形態：正社員 |
| フレンチレストラン○○横浜店  スタッフ数：調理スタッフ○名（社員15名アルバイト5名）  店舗規模：席数80席、延べ床面積130㎡  客数：1日平均約500名　客層：30〜70代（男女比4：6）  店舗売上：月平均約2000万円 | |
| **■フレンチレストラン○○横浜店にて調理を担当。20○○年よりスー・シェフとして勤務**  **【アシスタント業務】（20○○年○月～20○○年○月）**  ・材料の仕込み  ・洗い場業務  ・調理器具のメンテナンス、管理  ・前菜、メインの調理アシスタント  ・清掃業務  **【アントルメティエ（前菜担当）業務】（20○○年○月～20○○年○月）**  ・前菜の調理全般  ・既存メニューの改善  ・新規メニューの考案、試作、シェフへの提案  **【ロティシエール（肉料理）業務】（20○○年○月～20○○年○月）**  ・肉料理の調理全般  ・既存メニューの改善  ・新規メニューの考案、試作、シェフへの提案  **【スー・シェフ業務】（20○○年○月～現在）**  ・各調理部門の管理、マネジメント  ・シェフのサポート業務  ・新人スタッフの教育、指導  **【主な実績】**  ・考案した１８品の試作のうち6品が季節限定メニューとして採用。  そのうち2品が人気メニューとなり、通年メニューへ昇格。 | |

■活かせる知識・経験・スキル

・フレンチシェフとしての勤務経験（○年間）

・スー・シェフとしての勤務経験（○年間）

・新人スタッフの教育

■保有資格

調理師免許（20○○年○月）

実用フランス語技能検定試験準2級（20○○年○月）

普通自動車第一種運転免許（20○○年○月）

■自己PR

私は向上心と探求心を常に持つことを大切にしています。お客様に食の喜びを伝えるために、現状に満足することなく味や食感を追求する努力をしてきました。

特に、メニューの試作では既存のメニューにはあまり使われていない食材を積極的に取り入れ、お客様にも新たな味をご提供できるように工夫してまいりました。その結果、季節限定のメニューだったものが、お客様のご要望に応じて通年メニューとなりました。

貴店でも、お客様に食の喜びを伝えるために努力してまいりたいと思います。