職務経歴書

○年○月○日現在

氏名　○○　○○

■職務要約

○○専門学校を卒業後、洋菓子専門店○○を展開する株式会社○○○へ入社し、六本木店に配属となりました。パティシエとして、生菓子・焼き菓子・ショコラの考案、試作、製造、リニューアル、在庫管理等を担当しております。

■職務経歴

|  |  |
| --- | --- |
| 期間 | 経歴 |
| 20○○年○月～現在 | ○○○株式会社事業内容：洋菓子専門店運営資本金：○億円売上高：○億円従業員数：○○○人 | 雇用形態：正社員 |
| **■○○六本木店にパティシエとして配属**スタッフ○○名（うちパティシエ○名）**【業務内容】**・生菓子、焼き菓子、ショコラの考案（1回／月）・既存商品のリニューアル・製造業務（約○○種類：○○○個／1日平均）・原料等の在庫管理・発注業務・人材育成（後輩指導）**【実績】**・考案した焼き菓子○○の売上が好調につき、20○○年○月に全店舗にて発売開始。20○○年度焼き菓子部門売上1位を獲得。・20○○年度日本洋菓子協会主催「手土産１００選」に選出。・女性雑誌「Dressy」20○○年12月号に特集ページ掲載。 |

■活かせる知識・経験・スキル

・生菓子、焼き菓子、ショコラの考案、試作、製造の経験（○年、新商品考案○○個）

・在庫管理経験（○年）

・後輩指導経験（○年）

・PCスキル

Excel：在庫管理表の作成

（IF関数、AVERAGE関数、VLOOKUP関数など）

PowerPoint：試作品資料の作成（図表作成、アニメーション使用など）

■保有資格

製菓衛生士（20○○年○月）

菓子製造技能士 洋菓子1級（20○○年○月）

■自己PR

私は「幅広い視点を持つこと」を意識してパティシエ業務を行ってまいりました。

食以外の世の中のトレンドにも目を配りつつ、流行しているカラーやデザインをお菓子製作にも取り入れ、お客様に新しい味覚と発見をご提供してきました。その結果、お客様からは「毎月の新作商品を楽しみにしている」とのお声をいただき、常連になってくださる方も多数いらっしゃいました。

貴社においても、これまで培った製菓技術と新商品開発経験を活かし、お客様を常に楽しませられるようなお菓子を作っていきたいと考えております。