

職務経歴書

平成 27 年 3 月 31 日現在

氏名：セバスチャン (34 歳)

【現職種】	年収：約〇〇万円 雇用形態：正社員 期間：〇〇年〇月～〇〇年〇月(在職期間：12年) 所属：店舗支援部 営業課 スーパーバイザー 〇〇市内と〇〇地区全域のフランチャイズ加盟店及び直営店の経営指導
【職務経歴】	平成〇〇年 4月 (株)〇〇入社 1ヶ月間本店にて研修 5月 〇〇店 副店長勤務 ・レジ打ち、発注、品出しなどの従業員業務及び基礎的調理技術の習得 ・伝票作成、金銭管理、営業数値管理、従業員指導などの店長業務実習 10月 〇〇店 店長配属 ・〇〇県〇〇市新店舗店長として赴任。新店舗オープンに伴う各種手続申請業務、新人従業員の募集から採用、研修、近隣地権者への挨拶周りなど開店業務に携わり、店舗業績を軌道に乗せ加盟者へ引き継ぐ。 平成〇〇年 3月 〇〇店(本店研修所) 店長配属 ・教育担当部長とともに新規フランチャイズ加盟者研修業務のフォロー ・配属2年目から定期新入社員の教育を任される。 平成〇〇年 5月 店舗教育部 技術課 ストア・インストラクター就任 ・焼き立てパン、弁当、惣菜の専門調理技術習得 ・品質管理、労働衛生安全管理指導 ・新規出店店舗厨房従業員技術指導 ・九州全域不振店舗活性化 平成〇〇年 10月 〇〇沖縄支部 〇〇北谷吉原店 店長代理兼厨房指導 ・〇〇店舗厨房システム導入のためのプロジェクト要員 ・沖縄の地域性にあった商品・価格を現場にて検証・改善提案 ・沖縄店舗の各店長たちへの厨房技術指導 平成〇〇年 3月 店舗支援部 営業課 〇〇地区 スーパーバイザー就任 ・担当店舗8店舗で〇〇市から〇〇市内を担当 ・フランチャイズ加盟店及び直営店舗の経営技術指導と支援 具体的にはPOSデータを利用した情報活用方法指導や従業員の労務管理 厨房従事者の技術指導、品質安全管理、加盟者への決算書説明と収支状況からの問題点改善指導。仮説・実践・検証をもとに提案をする業務。 また担当店舗であった〇〇店では〇〇県と協力し〇〇の物産を発売。 平成〇〇年 4月 店舗支援部 営業課 〇〇地区 スーパーバイザー配属 ・担当地区8店舗で〇〇方面から〇〇までを担当 平成24年7月の九州北部豪雨では〇〇店の加盟者オーナーを応援するとともに、地域への貢献が認められ、現在では〇〇店は信頼を得た地域一番店になっている。 平成〇〇年 4月 店舗支援部 営業課 〇〇地区 スーパーバイザー配属

	<p>・担当地区は 12 店舗で〇〇市内から〇〇市内、〇〇町までを担当 特殊な活動としては〇〇祭りや〇〇祭りにて、〇〇店舗店頭で屋台を立ち上げ、焼き鳥や惣菜、かき氷、ビール、飲料販売を行い従来のコンビニエンスに囚われない販売手法への取組を実施。〇〇祭りでは 2 日間で約 100 万の売り上げをあげる(※保健所の許可有り) また〇〇の〇〇店、〇〇店、〇〇店では青少年の職場体験学習の受け入れや地元誌へのフェア掲載に携わるなど地域活動へも積極的に参加。 以上の経過を得て現在に至る</p>
<p>【実績】</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ギフト・クリスマスケーキ金額コンテスト上位表彰 3 回 ・本店研修所店長就任時 焼き立てパン新規商品 6 週連続 100 個/日以上販売で全店 1 位 ・〇店 前年比売上 80% 店舗を 2 ヶ月で 105% まで改善達成 ・ストア・インストラクター新店初日売上記録 焼き立てパン 60 万円(過去上位記録) ・スーパーバイザー平成 22 年度予算達成報奨金授与 ・現スーパーバイザー担当の〇〇地区経常利益金額〇〇地区 NO 1 ・サントリー飲料コンテスト 2013 年春 1 位・2012 年秋 2 位達成 ・サントリー酒コンテスト 2013 年夏 1 位
<p>【スキル】</p>	<p>○店長(研修生・副店長含む)。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・接客、商品知識、基礎的調理技術、基礎的品質管理知識 ・従業員指導と店舗経営数値管理 <p>○ストア・インストラクター</p> <ul style="list-style-type: none"> ・専門的調理技術(特に焼き立てパン)、専門的品質管理 ・専門的厨房技術指導及び数値管理 <p>○スーパーバイザー</p> <ul style="list-style-type: none"> ・フランチャイジーに対する経営指導 <p>内容：店舗従業員教育指導(クリンリネス・鮮度管理・フレンドリー・品切れ 0) 経営数値管理指導 (POS データに基づく 5 2 週の戦略指導) 決算書・収支管理 (経費などを含む加盟店の収入増加へのアドバイス、帳簿記入指導) 労務管理 (労働基準法に基づく労働時間やシフト構成の指摘) 労働安全衛生 (厨房内事故を未然に防ぐ指導、食中毒の予防など)</p> <p>○その他-店舗簡易補修(壁のペンキ塗り、駐車場修繕、水道修理など)、清掃掃除術</p> <p>○資格取得</p> <ul style="list-style-type: none"> ・第 1 種衛生管理者取得 ・調理師免許取得 ・販売士 2 級取得 <p style="text-align: right;">以上</p>