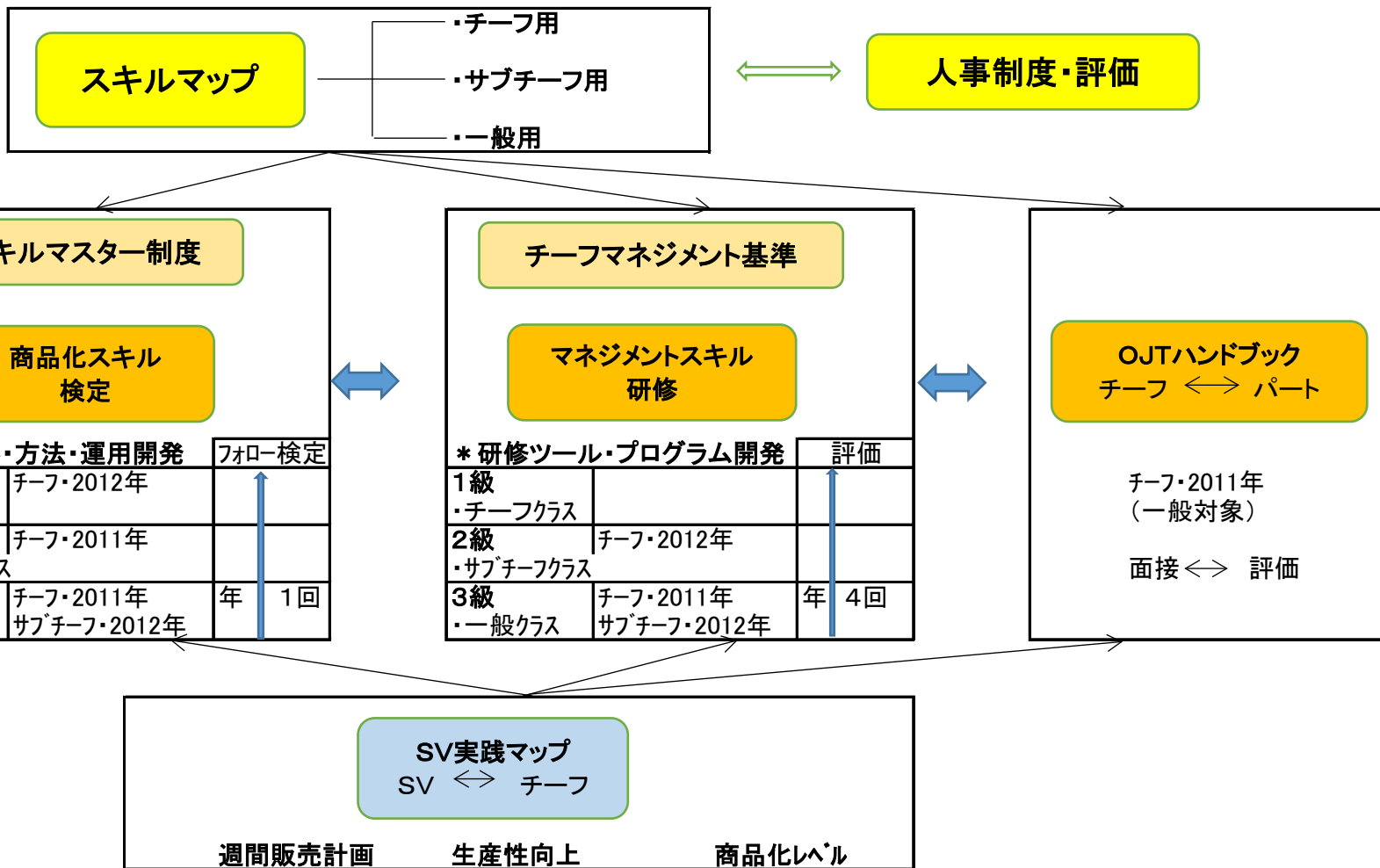


NO	<項目>	<内容>	2ヶ月	4ヶ月	6ヶ月	8ヶ月	10ヶ月	12ヶ月
1、	人財スキルアップ体系 ↓	・求める人財像 スタッフ、チーフ、サブチーフ、担当	→					
		・階層別職務内容の現状分析、整理 スタッフ、チーフ、サブチーフ、担当	→					
		・階層別職務内容の明確化 スタッフ、チーフ、サブチーフ、担当	→					
2、	階層別人財育成計画 ↓	・階層別スキルマップの作成 階層別スキルファクターの抽出 スタッフ、チーフ、サブチーフ、担当		→				
		・階層別スキルマスターの作成 ・商品化スキルマスター(技術編) 初級、中級、上級			→			
		・マネジメントスキルマスター(管理編) 初級、中級、上級			→			
		・人事評価考課制度との連動 昇給、報酬等			→			
3、	スキル検定制度の導入 ↓	・商品化技術検定試験 研修、試験、				→	→	
		・マネジメント検定試験 研修、試験、				→	→	
		・フォローアップ検定試験 研修、試験、						→
4、	OJTの推進 ↓	・売場OJTハンドブックの作成 スタッフ、チーフの活用スキル				→		
		・OJTハンドブックの運用 目標、実施、評価						→
5、	店別実施率の向上	・店別、実践マップの活用 店別実施評価と課題分析					→	→
		・各店、人財育成フォロー OJTハンドブックの活用						→



惣菜部門 製造スキル検定・等級基準表

(モデルパターン)

等級	手順	対象レベル	調理内容・例	調理技術保有内容	3級	2級	1級
■3級	手順書に沿って指導 実践指導 (手順、時間、歩留まり)	入社 半年以上	・野菜かき揚げ	素材の加工、揚げ方、揚げ温度 揚げ上がり、見映え	パート・社員 職務基準評価 70点以上 技術検定 3級合格	パート・社員 職務基準評価 75点以上 技術検定 2級合格	パート・社員 職務基準評価 80点以上 技術検定 1級合格
			・手もみ鶏モモ唐揚げ	素材の調味、揚げ方、揚げ温度 揚げ上がり、歩留まり			
			・カツ丼	ご飯の盛り付け方、調理方法 盛り付け方、見映え			
			・握り寿司	寿司の握り方 盛り付け方、見映え			
			・ネギトロ中巻	寿司の巻き方、カット方法 盛り付け方、見映え			
			・マグロネタ切り	包丁の使い方 マグロネタのスライス			
■2級	集合教育で手順書を見ながら トレーナーの実演教育 実践指導 (手順、時間、歩留まり)	3級認定者 入社1年以上	・海老天	揚げ方、揚げ温度、華のつけ方 揚げ上がり			
			・手づくりローストンカツ	パン粉付け。天地・左右の向き 揚げ揚がり。カット盛り付け。			
			・天丼	素材による揚げ方 盛り付け方、見映え			
			・酢豚	素材による調理方法 盛付け方			
			・助六寿司	寿司の握り、巻、カッティング 出来栄等々の盛り付け			
			・海鮮丼	ネタ、具材の加工 盛付け方、見映え			
			・包丁の研ぎ方	砥石の扱い方 包丁の研ぎ方、保存の仕方			
■1級	集合教育で手順書を見ながら トレーナーの実演教育 実践指導 (手順、時間、歩留まり) 値入れ方法	2級認定者 入社2年以上	・天ぷら盛合せ	素材による揚げ方 盛付け方、見映え			
			・オードブルセット	材料の選定又は調理、対象テーマ選定 盛付け方、見映え 値入の確保			
			・デッシュサラダ	素材の選定、扱い方 盛付け方、見映え			
			・幕の内弁当	おかずの選定、対象顧客の選定 盛付け方、見映え			
			・寿司盛合せ	寿司の握り、巻、カッティング 盛付け方、見映え 値入の確保			
			・裏巻寿司	寿司の巻き方、カッティング 盛付け方、見映え			

1.はじめに

(1) 惣菜部門で働くこと

「安全で安心、新鮮、できたてでおいしいもの」
 安定した商品をお客様に提供することを価値観として、売場に
 実現します。そのために、一人一人がその役割りを発揮できる
 ようにスキルの習得を目指します。

(2) 惣菜部門店舗職員体系図

階層	職位	到達レベル	スキルマップ	評価考課	研修プログラム
L2	チーフ パート	総合的な育成指導及び高 度な技術・商品知識を有 するレベル	惣菜部門 スキルマップ	習熟評価 確認表	チーフ 研修
J2	サブ パート	部下に指導・育成できる レベル			
J1	一般 パート	一通り遂行可能な技術を 有するレベル 惣菜部門基礎を理解して いるレベル			初級訓練 8週間 OJT
L5L6	チーフ 正規	総合的な育成指導及び高 度な技術・商品知識を有 するレベル		職務職能表	チーフ 研修
J3J4	サブ 正規	部下に指導・育成できる レベル			
J2J1	一般 正規	一通り遂行可能な技術を 有するレベル 惣菜部門基礎を理解して いるレベル			52週 OJT

(2) スキルマップ

①スキルマップ自己チェック・計画表

番号	大分類	分類	スキル(基準)	自己 チェッ ク	計画 何を どの レベル	期間 いつま でに
1	商品 管理	商品化 (ポジション)	生寿司ポジションの商品化作業を している。			
2			巻寿司ポジションの商品化作業を している。			
3			天ぷらポジションの商品化作業を している。			
4			フライポジションの商品化作業を している。			
5			コンバクポジションの商品化作業 をしている。			
6			弁当ポジションの商品化作業をし ている。			
7			品だしポジションの作業をしてい る。			
8			グリドル・おにぎりポジションの 作業をしている。			
9		原料管理	日付管理、在庫管理、温度管理等 基準通りに作業を実施している。			
10	売場 管理	供給促進	店内放送や試食・声だし等の販促 作業を実施している。			
11			POPや演出物を正しく売場にと りつける作業を実施している。			
12		売場作り	商品の品質や鮮度を点検し、売場 から撤去している。			
13			値引き・廃棄作業を実施してい る。			
14	オペ レー ション	稼働管理	作業割当表通りに作業を実施して いる。			
15		5S3定	原料や備品などの定位置管理や洗 浄・清掃作業を実施している。			
16		労働安全衛生	基準通り作業を実施している。 (作業基準書・調理マニュアル)			
17		組合員対応	観たこと聞いたことカードを提出 している。			
18	他	会議運営	部門会議・部内ミーティング(朝 礼、昼礼、終礼)に参加している。			
19		OJT	チーフと自分のスキル習得の目標 をたてている。			

◎：人に教えることができる
 ○：1人でできる
 △：指導してもらってできる
 *：未経験、不十分である
 -：担当しない、必要ない

2.スキルマップ

(1) 運用

スキルを習得するために、一人一人がチーフと目標をたてて進めます。

