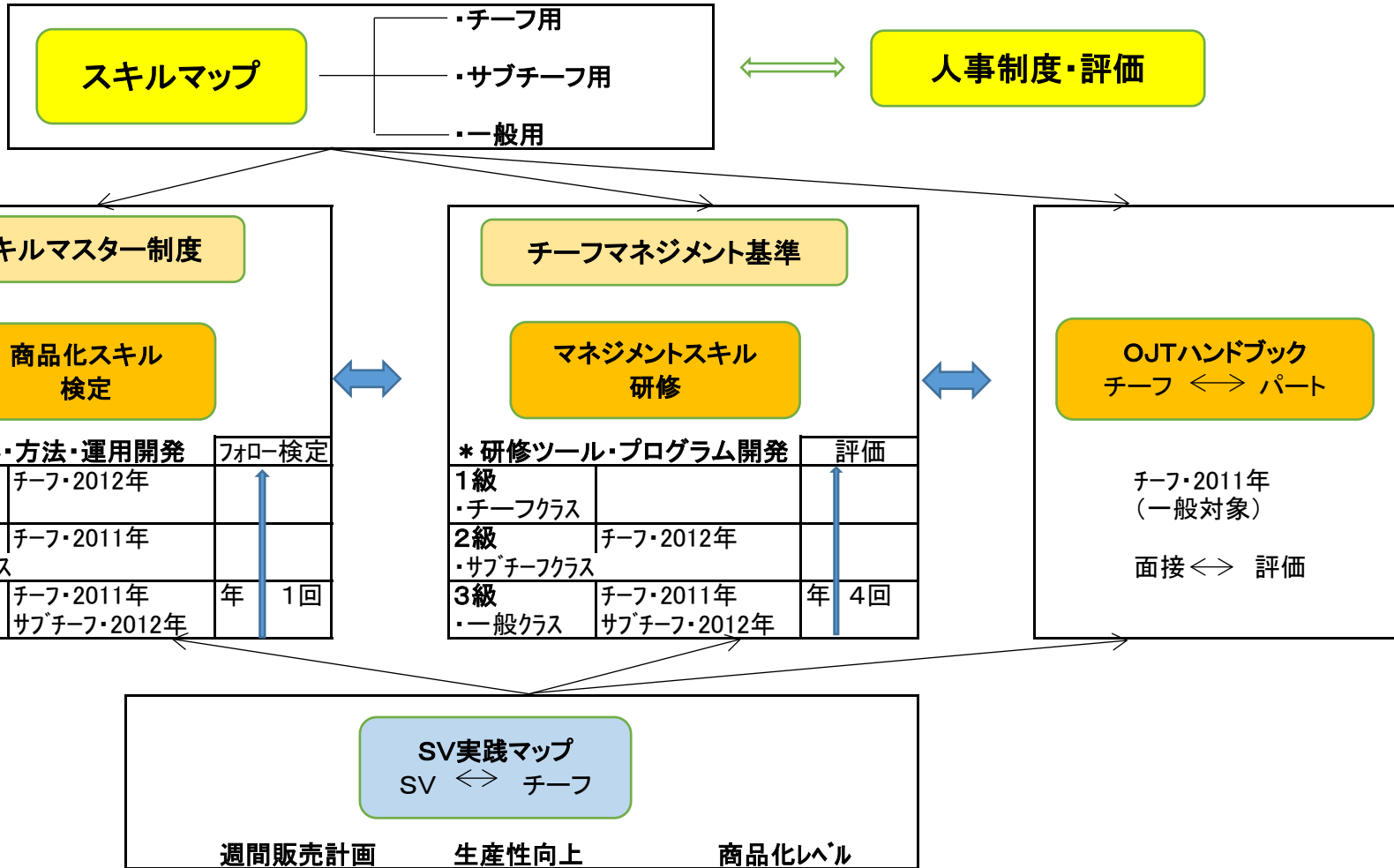


NO	<項目>	<内容>	2ヶ月	4ヶ月	6ヶ月	8ヶ月	10ヶ月	12ヶ月
1、	人財スキルアップ体系 ↓	・求める人財像 スタッフ、チーフ、サブチーフ、担当	→					
		・階層別職務内容の現状分析、整理 スタッフ、チーフ、サブチーフ、担当	→					
		・階層別職務内容の明確化 スタッフ、チーフ、サブチーフ、担当	→					
2、	階層別人財育成計画 ↓	・階層別スキルマップの作成 階層別スキルファクターの抽出 スタッフ、チーフ、サブチーフ、担当		→				
		・階層別スキルマスターの作成 ・商品化スキルマスター(技術編) 初級、中級、上級			→			
		・マネジメントスキルマスター(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			

惣菜実技検定、審査表

合計点数

NO	課題	時間	製造数	配点	評価項目	減点対象	合計点数				
							氏名	減点	備考	氏名	減点
1	ローストンカツ パン粉付け一揚げる 12分 カット一盛り付け 3分		6枚	45点	・マニアル手順どおりの作業になっているか						
					・フライヤーの温度は170度になっているか						
					・パン粉が均一に付かず、バラツキが出ている	2枚当り					
					・パン粉の目(ケン)立ちが不十分である	2枚当り					
					・トンカツの左右の向きが規定通りになっているか	1枚当り					
					・トンカツの天地の向きが規定通りになっているか	1枚当り					
					・揚げ上がりの状態が(揚げすぎ、揚げ不足)良くない	1枚当り					
					・バター液の付け過ぎで厚くなっていないか	2枚当り					
					・カット盛り付け状態が規定どおりになっているか	1枚当り					
					・作業時間が規定の時間以内に収まっているか						
					小計						

NO	課題	時間	製造数	配点	評価項目	減点対象	合計点数			
							減点	備考	減点	備考
2	かつ丼	15分	6pk	45点	・マニアル手順どおりの作業になっているか					
					・玉子は半熟状態になっていないか	1個当り				
					・カツの上に白身が40%程度の割合でかかっているか	2個当り				
					・カツの周りは玉子でとじられているか	2個当り				
					・カツの並べ方は切り口が左側を向いているか	1個当り				
					・カツは中央にバランス良く盛り付けられているか	2個当り				
					・1パックの中で白飯の見える部分がないか(1cm四方以上)	2個当り				
					・蓋のところに具がはさまっているものがないか	2個当り				
					・トッピングや漬物の置き方はマニアルどおりか	1個当り				
					・作業時間が規定の時間以内に収まっているか					
					小計					

製造作業 衛生管理基準

NO	配点	評価項目	減点対象	減点	備考	減点	備考
1、	10点	服装、身なりは基準どおりになっている	1点当り				
2、		商品は素手で触らない	1回当り				
3、		原材料は手袋をした状態で触らない	1回当り				
4、		商品に触る器具備品はアルコール噴霧してから使用する (加熱する原材料に触れるものには必要ない)	1回当り				
5、		調理器具は加熱用、生食用に分けて使用する	1回当り				