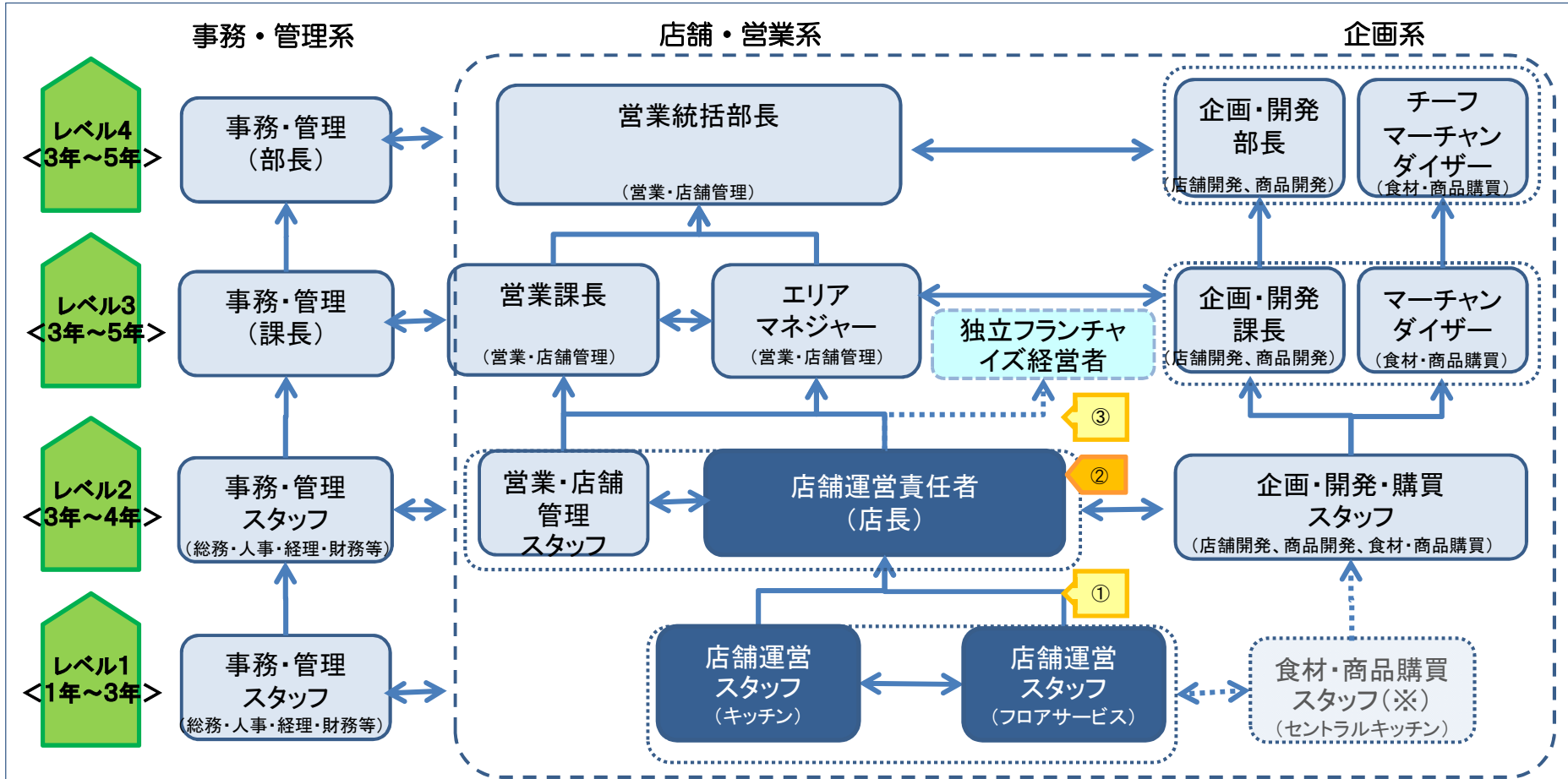


# 外食産業 キャリアマップ



註) [レベルアップのカギとなる経験・実績等]

[※ セントラルキッチンが存在しない企業もある。]

- ① キッチン、フロア双方の業務経験、計数管理、販促企画、スタッフの動機づけ・指導・育成など店舗運営に関する業務経験
- ③ 店舗全体の管理・統括経験、予算・計数管理、食品衛生管理、人材管理などの全般知識

[必要な(推奨される)資格・検定・講習等]

- ② 推奨資格・検定等: 防火管理者、食品衛生責任者、