

## 職能要件

|           | 階層別  | 職務別  |  |  |
|-----------|--|--|--|--|
|           |  | 菓子製造部門   | 接客部門   | 管理部門   |
| 管理職社員     | <ul style="list-style-type: none"> <li>●店運営の基本方針や経営戦略の立案・策定に参画し、店責任者として店部門の運営を担当し、指揮総括する。</li> <li>●経営者を補佐し、経営者の委任を行って経営者を代行する。</li> <li>●経営者の総括的な指揮を受け経営者の方針並びに経営戦略に基づき、店活動全般の総括指導・監督・調整を行う。</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>●食材の安全等の重要課題の管理を行うとともに衛生管理責任者として適時適切な管理能力を有する。</li> <li>●関係部門と強調し、創造的でお客様に喜ばれる新商品の開発を行う能力を有する。</li> <li>●店の月次販売目標を立案し、遂行することができる。</li> </ul>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>●日ごろから業界の動向と市場ニーズの把握に努め、お客様データを管理統括することができる。</li> <li>●お客様対応に対する技能およびテクニックを部下へ指導するとともに、お客様対応に関する指導・統括ができる。</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>●企業経営上の重要事項について、経営者及び関係部署と適切に均衡・調整することができる。</li> <li>●スタッフの目標意識・責任意識を促し、店全体の目標の達成に意欲的に行動させることができる。</li> <li>●関係部署との関係強化を図り、運営上の協力体制を確立し得る能力を有する。</li> </ul> |
| 中堅社員以上    | <ul style="list-style-type: none"> <li>●店の副責任者として、店の経営戦略や計画に基づき、担当ごとに個別の方針を示し、責任を持って担当分野の業務を遂行する。</li> <li>●上長に担当部門の方針や計画戦略についての指導を受けて、部下を指導し、関係他部門との均衡・調整を行うことができる。</li> </ul>                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>●お客様ニーズを常に把握し、新商品に対する提案ができる。</li> <li>●スタッフ及び関係者からの要請事項・諸問題の内容を検討し、その対処指示を適切に行うことができる。</li> <li>●販売計画に基づいた製造に対して製造の進行状況のチェック、フォロー活動を推進する実行力を有する。</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>●お客様との円満な人間関係を保ち、お客様と有効な信頼を得、リピーター獲得に努める。</li> <li>●部下の管理及び動機づけ、リーダーシップの基本、コミュニケーションについての実務的知識を有する。</li> </ul>        | <ul style="list-style-type: none"> <li>●経営者・店長及びスタッフ等の関係者との適切なコミュニケーションを形成し得る能力を有する。</li> <li>●店全員の人材を計画的に育成する方針策を立案するとともにその実行にあたる。</li> <li>●店の業務目標の達成に向け、スタッフを意欲的に行動させ得る指導力を有する。</li> </ul>      |
| 若手・中途入社社員 | <ul style="list-style-type: none"> <li>●上司の管理監督のもとに、初任者を指導・監督して業務を遂行する。</li> <li>●日常業務では相応の業務も担当し、グループ(チーム)の中で業務を行う。また、関連業務を十分に考慮し、主導的な役割を担って担当業務に就いて上司を補佐する。</li> </ul>                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>●菓子製造に対する衛生意識を持ち、お客様・客層ごとの施行を見極める能力を有する。</li> <li>●材料の利用についてムリ・ムダ・ムラの排除、新規メニューの提案を行うことができる。</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>●常に店の理念に関する知識を有し、お客様に適切なサービス全般の提供ができる。</li> <li>●信頼の得られる接客知識を有し、自社の代表としての自覚を持って接客活動ができる。</li> </ul>                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>●指示された課題の要点指導を受けながら店スタッフと均衡し、調整しながら解決することができる。</li> <li>●同僚及び初任者に対して要点的な指導、助言をすることができる。</li> </ul>  |