

※このシートは必ず印刷して保管してください

(様式622-1)

OJTコミュニケーションシート

実施日	2013/08/16
1次評価者	
2次評価者	

従業員番号		入社日	2004/01/24	勤続	9年11ヶ月	生年月日		年齢		性別	男	評価	
氏名		従業員区分	パート	資格等級	スマイル中級職	号棒	2号	共通能力	100	選択能力	62		
所属	横川店	職務	食肉	職種	食肉インスタ	評価前時給	825円	評価後時給	835円	職務能力	74		

【評価項目】

ユニット	能力項目	評価						
		今回 2013/07	過去 2012/12	過去 2012/06				
共通	信頼性	上司、部下、同僚との信頼関係を築くため、誠実に責任ある行動ができている			A	A	B	
	協調性	周囲の人間(部下、上司、同僚)と協力して円滑に業務を進めることができる、またそのための声かけを積極的に行っている			A	A	B	
	規律性	社内ルールや法令などを理解し、店舗の方針や上司の指示を遵守している			A	A	A	
	自主性	率先して業務に取り組み、意見や考えを自主的に提案している			A	A	B	
	挑戦性	向上心を持ち、自ら覚える意欲や先輩・上司から学ぶ姿勢がある			A	A	B	
	ビジネスマナー	あいさつ、身だしなみ、言葉づかいなどのビジネスマナーを守っている			A	A	B	
	職場・環境への適応	環境の変化に素早く適応し、職場において臨機応変な働きができる			A	A	B	
	健康の管理・維持	体力や心の健康を維持する努力をしている、また、定期健康診断や検便を必ず受けている			A	A	A	
	顧客満足の提供	企業理念を理解した上で、常にお客様第一の姿勢で行動している			A	A	B	
	食の安全・安心の提供	法令を遵守し、正しい商品知識に基づいてお客様に情報提供している			A	A	A	
	コストに対する意識	ムダの削減に努め、時間節約・経費節約を日頃から意識している			A	B	B	
	お客様対応	お客様のご要望、クレームに対し、初め対応ができるとともに上長への報告、連絡、相談ができている			A	A	A	
	選択	OA機器運用	Eメールの運用...メールの送受信、掲示板から社内外の情報確認ができ、各キャビネットから必要書類を出せる			A	A	C
			POSPCの運用...企画登録、売価変更、仮ジャン登録、バンドル企画を登録できる			A	A	C
SA業務の運用...格上、格下、廃棄、棚卸を実施できる			B	B	C			
値引機の運用...値引機を使った値引き、賞味期限チェックをマニュアル通り実施している			A	A	C			
チェックアウト業務		PDA、EOBの運用...スキャンチェック、値引、棚卸、廃棄、発注ができる			B	B	C	
		2人制にてチェッカー側に入り、メニューキー商品も把握した上で正確な商品スキャンができる			C	C	C	
接客業務		2人制にてキャッシャー側に入り、正確な金銭授受ができる			C	C	C	
		予約や別注の一次受付(お客様対応から担当者への引き継ぎ)が正確にできる			A	A	C	
店舗運営協力		3コール以内に電話に出て、先方の用件に合わせて適切な対応・担当者への確実な引き継ぎができる			A	B	C	
		複数部門の業務に従事でき、店舗運営に貢献している			A	C	C	
		急なスケジュール変更に対応し、店舗運営に貢献している			A	B	B	
発注・在庫管理		部店のQMS活動を理解し、率先して参加しており、お客様満足向上に貢献している			A	B		
		週間販売計画をたて、それを基に週間発注、及び日々の発注・販売計画をしている			C	C	C	
		検品、検収を正確に行っている、また、伝票の定位置管理を実施している			B	A	C	
		返品、振り替え、試食伝票等の各種伝票が正しく書け、実際の返品処理ができる			B	B	C	
		制限在庫を知っており、制限在庫内での在庫維持・管理ができている			B	B	C	
陳列		バックルールの整理整頓・商品の定位置管理ができている			B	A	B	
		陳列台帳を基に陳列ができ、また商品の先入れ先出し、売場の清掃、前進陳列を実施している			A	B	B	
	デジタルプライスとPOPの作成、修正ができ、取り付け・取り外しを確実にしている			B	C	C		
販売促進	地域性や季節性を考え、フェースや陳列位置等を工夫している			B	B	B		
	店内の放送、ピンマイクを使った販促を実施している、また、手書きPOPを作成し、効果のある販促を演出している			B	C	C		
	安全かつ衛生的、効率的に作業ができるように、バックルームと道具、器具を常に清掃している			A	A	B		
	牛肉・豚肉と鶏肉作業の際にまな板を区別して作業している			A	A	A		
	消費期限切れや傷んだ原料を手順に従い廃棄し、責任者に報告している			A	A	A		
	牛肉の部位別に筋引き・小割りが正しく作業でき、用途に応じたカットングを実施している			C	C	C		
	豚肉の部位別に筋引き・小割りが正しく作業でき、用途に応じたカットングを実施している			A	A	A		
	スライサーを安全、衛生的に正しく操作し、盛り付け作業を実施している			C	C	A		
調理・加工	作業指示に従い器具を用いて包装作業をマニュアル通り実施している			A	A	C		
	商品を正しく計量し、産地、添加物、アレルギー表示等をチェックした上でラベル発行、貼付を行っている			A	A	A		
	原料肉からの歩留まり計算をし、販売売価の把握ができる			C	C	A		

※このシートは必ず印刷して保管してください

(様式622-1)

OJTコミュニケーションシート

本人	一次評価者	二次評価者							実施日	2013/08/16		
								1次評価者				
								2次評価者				
従業員番号		入社日	2004/01/24	勤続	9年11ヶ月	生年月日		年齢		性別	男	評価
氏名		従業員区分	パート	資格等級	スマイル中級職			号棒	2号	共通能力	100	
所属	横川店	職務	食肉	職種	食肉インスタ	評価前時給	825円	評価後時給	835円	職務能力	74	

【スキルアップ目標・計画】

[今回評価]

共通能力課題項目		
選択能力課題項目	チェックアウト業務、発注・在庫管理、調理・加工	
今回のスキルアップ目標と計画	【何を】	商品づくりの出来栄を上げる。
	【いつからいつまでに】	次回契約更新まで。
	【どのように】	日々、指導を行い現状のレベルを高める。

[前回評価]

共通能力課題項目			
選択能力課題項目	チェックアウト業務、店舗運営協力、発注・在庫管理、陳列、販売促進、調理・加工		
スキルアップ目標と計画	【何を】	発注業務を習得する。	目標に対する取り組み 発注時に、その都度、確認、指導することできるようにした。
	【いつからいつまでに】	次回契約更新まで	
	【どのように】	オペレーションガイド、商品情報などを基に、使用トレーのサイズ、適正数量の発注ができるようにする。	

[前々回評価]

共通能力課題項目			
選択能力課題項目	OA機器運用、チェックアウト業務、サービスカウンター業務、店舗運営協力、発注・在庫管理、陳列、販売促進、調理・加工		
スキルアップ目標と計画	【何を】	牛肉(焼肉)の加工技術を習得する。	目標に対する取り組み
	【いつからいつまでに】	8月のお盆商戦には1人で出来るようにする。	
	【どのように】	日々の作業時に個人指導行う。(筋引き、柵取り、盛りつけ)	