必須研修内容		評価内容							
	勤務態度	● 理解力（経営理念、店舗理念、ビジョン	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／
		● 協調性	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／
		● 素直	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／
		● 明るく元気な挨拶	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／
		● 報・連・相	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／
		● シフトの遵守（自己管理）	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／
	基礎知識	● 更衣室の使い方	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／
		● シフトの提出、変更の仕方	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／
		● ユニフォームの管理	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／
		● スタッフの把握	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／
		● テーブル番号の把握	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／
		● 店内トイレの使用	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／
		● タイムカードの管理	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／
		● 本日の商品内容確認	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／
			○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／
		● 洗い物の処理	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／
		● テーブルセット方法	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／
	知識・技術	● ご来店時	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／
		● ご案内	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／
		● 新客サービス	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／
		● オーダーの取り方（ハンディ）	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／
		● オーダーの通し方	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／
		● バッシング方法	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／
		● 中間サービス	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／
	知識・技術	● 声かけ	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／
		● お冷の提供	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／
		● お会計時	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／
		● 生ビールの取扱い	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／
		● 電話の対応	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／
		● ウェイティングの場合	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／
		● 商品名の把握	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／
		● お見送りの仕方	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／
		● テーブルリセット方法	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／
		● 生ビールの注ぎ方＋ボトルの注ぎ方	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／
		● トイレチェックの仕方	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／
		● 食器の洗い方（店舗により異なる）	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／
		● グラスの洗い方	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／
		● スタッフの立ち位置	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／
		● 伝票の書き方	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／
			○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／
			○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／
	評価月日								
	評価者								
	責任者								

評価基準　0：できていない　1：助けを借りてできる　2：一人でできる　3：優れたやり方でできる（社員並み）　4：他のスタッフにも優れたやり方を指導できる

研修終了の条件は
1.すべての星2つ以上
2.勤務時間　100時間以上
この2項目を満たしている時、月日、評価者、責任者のサインン記入後本部へFAX（昇給申請）

時給変更は昇給申請後の翌月1日より変更
（例：評価月日1/20、昇給申請1/31、時給UP2/1付け）
（例：評価月日2/1、昇給申請2/1、時給UP3/1付け）

できるだけ月末までにできるように指導して
月末に申請できるようにしてください

時給UP項目									
	必要条件	● 必須研修項目ALL3点以上	□ OK	□ OK	□ OK	□ OK	□ OK	□ OK	□ OK
	@20	● 必須研修項目ALL4点	□ OK	□ OK	□ OK	□ OK	□ OK	□ OK	□ OK
	@10×4	● 調理	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／
	@10×4	● マリーアージュ技術	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／
	2点@10 3点+@10	● 商品知識	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／
	2点以上 @10	● ブログUP	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／
	2点以上 @10	● 次回来店誘致	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／
	2点@10 3点+@10	● 接客販売技術	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／
			○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／
			○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／	○ ／
	評価月日								
	評価者								
	責任者								