| _ | | 評価内容 | | | | | | | |
|---|-------------|---------------------------|--------------------------|--|-----------------------------|--|-----------------------------|--|---|
| | | ● 理解力(経営理念、店舗理念、ビジョン | / | _/ | | / | | / | |
| | | ● 協調性 | \oplus \wedge | ⊕ ⁄ | \oplus \wedge | \oplus \wedge | \oplus \wedge | \oplus \wedge | \bigcirc \angle |
| | *** *** *** | ● 素直 | \bigcirc $/$ | \bigcirc \angle | \bigcirc $/$ | \bigcirc $/$ | \bigcirc $/$ | \bigcirc \angle | \bigcirc \angle |
| | 勤務態度 | ● 明るく元気な挨拶 | | | | | | | |
| | - | ● 報·連·相 | 0/ | 0/ | \oplus \wedge | 0/ | \ominus \prime | \bigcirc \checkmark | \bigcirc \angle |
| | - | ● シフトの遵守(自己管理) | 0/ | \bigcirc / | \oplus \wedge | \oplus \checkmark | \ominus \prime | \oplus \checkmark | \oplus \wedge |
| | | ● 更衣室の使い方 | 0/ | 0/ | \oplus \prime | 0/ | \oplus \prime | \oplus \checkmark | 0/ |
| | | ● シフトの提出、変更の仕方 | \rightarrow / | \begin{aligned} \rangle | \Pi / | \rightarrow / | \rightarrow / | \(\Phi\) / | 0/ |
| | | ● ユニフォームの管理 | \rightarrow / | \begin{aligned} \rangle | \Pi / | \rightarrow / | \rightarrow / | \(\Phi\) / | \Pi / |
| | | ● スタッフの把握 | \(\rightarrow\) / | \(\begin{array}{c} \rightarrow \\ \end{array} \end{array} \end{array} | \(\Phi\) / | \(\begin{array}{c} \rightarrow \\ \rightarrow \\ \rightarrow \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ | \(\right) \(\right) | \(\Phi\) / | \Pi / |
| | - | ● テーブル番号の把握 | A / | A / | A / | (h) / | A / | A | () / |
| | 基礎知識 | ● 店内トイレの使用 | A / | A | A / | A / | A / | A | () / |
| | Ţ | ● タイムカードの管理 | Ŏ / | <u> </u> | Ď / | Ŏ / | Ŏ / | Ď / | Ď / |
| | - | ● 本日の商品内容確認 | Ŏ / | Ŏ / | Ď / | Ŏ / | Ŏ / | Ď / | Ŏ / |
| | | | A / | A | A / | A / | A / | A | () / |
| | | ● 洗い物の処理 | A / | A | A / | A / | A / | A | () / |
| | • | ● テーブルセット方法 | () / | \(\begin{array}{c} \rightarrow \\ \end{array} \end{array} \end{array} | \(\Phi\) / | \(\begin{array}{c} \rightarrow \\ \rightarrow \\ \rightarrow \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ | \(\right) \(\right) | \(\Phi\) / | \(\rightarrow\) / |
| 必 | | ● ご来店時 | A / | A | A / | A / | 0/ | A | A / |
| | | ● ご案内 | A / | A | A / | A / | A / | A | () / |
| 須 | | ● 新客サービス | A / | A | A / | A / | A / | A / | A / |
| | 知識・技術 | ● オーダーの取り方(ハンディ) | Ŏ / | <u> </u> | <u> </u> | Ŏ / | Ŏ / | Ŏ / | <u> </u> |
| 研 | | ● オーダーの通し方 | Ŏ / | Ö / | M / | Ŏ / | Ŏ / | Ď / | Ď / |
| 修 | | ● バッシング方法 | A / | A | A / | A / | A / | A | () / |
| | | ● 中間サービス | A / | A | A / | A / | A / | A / | (h) / |
| 内 | | 声かけ | A / | A | A / | A / | A / | A | () / |
| | | ● お冷の提供 | A / | A | A / | A / | A / | A |) / |
| 容 | - | ● お会計時 | A | \rightarrow / | \(\right) \(\right) | O / | 0/ | A | \(\right) \(\right) |
| | | ● 生ビールの取扱い | A / | A | A / | A / | 0/ | A | () / |
| | | ● 電話の対応 | ⊕ ⁄ | \rightarrow / | \rightarrow / | 0/ | 0/ | 0/ | 0/ |
| | | ● ウェイティングの場合 | \rightarrow / | \begin{aligned} \rangle | \Pi / | \rightarrow / | \rightarrow / | \(\Phi\) / | 0/ |
| | | ● 商品名の把握 | () / | \(\begin{array}{c} \rightarrow \\ \end{array} \end{array} \end{array} | \(\Phi\) / | \(\begin{array}{c} \rightarrow \\ \rightarrow \\ \rightarrow \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ | \rightarrow / | \(\Phi\) / | \(\begin{array}{c} \neq \\ \neq \neq |
| | | ● お見送りの仕方 | \rightarrow / | \begin{aligned} \rangle | \Pi / | \rightarrow / | \rightarrow / | \(\Phi\) / | 0/ |
| | 知識・技術 | ● テーブルリセット方法 | \rightarrow / | \begin{aligned} \rangle | \Pi / | \rightarrow / | \rightarrow / | \(\Phi\) / | \Pi / |
| | - | ● 生ビールの注ぎ方+ボトルの注ぎ方 | \rightarrow / | \begin{aligned} \rangle | \(\Phi\) / | \rightarrow / | 0/ | \(\Phi\) / | \bigoplus \angle |
| | • | ● トイレチェックの仕方 | \rightarrow / | () / | \(\Phi\) / | \rightarrow / | \rightarrow / | \(\phi\) / | 0/ |
| | • | ● 食器の洗い方(店舗により異なる) | \rightarrow / | \rightarrow / | \rightarrow / | 0/ | 0/ | \(\Phi\) / | \Pi / |
| | Ţ | ● グラスの洗い方 | ∅ ⁄ | | 0/ | 0/ | 0/ | 0/ | 0/ |
| | - | ● スタッフの立ち位置 | 0/ | 0/ | 0/ | 0/ | 0/ | 0/ | 0/ |
| | Ţ | ● 伝票の書き方 | ∅ ⁄ | \rightarrow / | 0/ | 0/ | 0/ | 0/ | 0/ |
| | | | ∅ ⁄ | \rightarrow / | 0/ | 0/ | 0/ | 0/ | 0/ |
| | | | Ŏ / | <u> </u> | O / | O / | Ŏ / | \(\begin{array}{c} \rightarrow \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ | Ď / |
| | | 評価月日 | | | | | | | |
| | | 評価者 | | | | | | | |
| Ī | | 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/31,時給UP2/1付け) できるだけ月末までにできるように指導して (例,評価月日1/1,昇終申請2/1,時給UP3/1付け) 月末に申請できるようにしてください

| | | <u>(例:評価月日2/1、昇給甲請2/1、時給UP:</u> ┃ | 3/1付け) 月末に甲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 | □ ок | □ ок | □ ок | □ ок | □ ок | □ ок | □ ок |
| | @20 | ● 必須研修項目ALL4点 | □ ок | □ ок | □ ок | □ ок | □ ок | □ ок | □ ок |
| | @10×4 | ● 調理 | 0/ | \oplus \wedge | \oplus \wedge | 0/ | \oplus \wedge | 0/ | 0 / |
| | @10×4 | ● マリーアージュ技術 | \rightarrow / | 0/ | 0/ | 0/ | 0/ | 0/ | 0 / |
| | 2点@10 3点+@10 | ● 商品知識 | _/ | | 0/ | | | ✓ / | (/ |
| | 2点以上 @10 | ● ブログUP | — / | ⊕ ∕ | \bigcirc \nearrow | 0/ | ⊕ ∕ | \bigcirc \checkmark | \bigcirc \angle |
| | 2点以上 @10 | ● 次回来店誘致 | \ | _/ | _ / | _/ | _/ | _ / | _ / |
| | 2点@10 3点+@10 | ● 接客販売技術 | \ | _/ | _ / | _/ | _/ | _ / | _ / |
| | | | \oplus \checkmark | 0/ | \oplus \nearrow | 0/ | 0/ | \bigcirc \angle | \oplus \wedge |
| | | | \ | ⊕ ∕ | \oplus \wedge | ⊕ ⁄ | ⊕ ∕ | \ominus \angle | \oplus \wedge |
| | | 評価月日 | | | | | | | |
| | | 評価者 | | | | | | | |
| | | 責任者 | | | | | | | |