

職務経歴書

平成〇〇年〇月〇〇日

氏名 佐藤 大輔

■職務要約

これまで、〇〇年間一貫してイタリアンの調理業務に携わり、カジュアルな業態から高級店まで幅広いメニュー、お客様層を経験してきました。

■職務概要

- | | | | | |
|--------------------|--------------|--------|---------|--------|
| 1.(在籍期間:〇年〇月～〇年〇月) | 株式会社Mフードシステム | ピッツェリア | ローマ品川店 | 調理スタッフ |
| (在籍期間:〇年〇月～〇年〇月) | 同社 | トラットリア | ナポリ六本木店 | 副料理長 |
| 2.(在籍期間:〇年〇月～現在) | 株式会社Rグランサービス | リストランテ | ミラノ西麻布店 | 料理長 |

■職歴詳細

1.勤務先名 株式会社Mフードシステム

【事業内容】カジュアルレストランの経営 【資本金】4,000 万円 【店舗数】35 店 【売上】40 億円 【従業員数】280 名
【配属店舗①】ピッツェリア ローマ品川店【席数】60 席 【従業員数】13 名 【客単価】4,000 円 【月商】600 万円
【業務内容】 前菜、ピッツァ、パスタ、ドルチェなどの調理業務を担当。店名にピッツェリアとあるものの、ピッツァ以外のメニューも多く、イタリアンの調理の基礎を学びました。

【配属店舗②】トラットリア ナポリ六本木店【席数】45 席【従業員数】10 名【客単価】7,500 円【月商】650 万円
【業務内容】 副料理長として調理業務に加え、季節、イベントごとのメニュー開発、原価管理等を担当。在籍中の売上アップ(前年比平均〇〇〇パーセント)、原価率(約〇パーセントダウン)に貢献。社内メニュー開発コンクールにも積極的に参加し、受賞作品の〇〇は、他店にもグランドメニューとして取り入れられました。

2.勤務先名 株式会社Rグランサービス

【事業内容】高級レストランの経営
【資本金】 2,000 万円 【店舗数】 15 店 【売上】 20 億円 【従業員数】 80 名
【配属店舗】リストランテ ミラノ 西麻布店【席数】80 席【従業員数】 25 名 【客単価】7,500 円 【月商】1400 万円
【業務内容】 料理長としてメニュー開発、店舗管理全般を担当。ワインインポーターとの共同でのイベント企画等も企画し、着任〇年で売上前年比〇〇〇パーセント、店舗経常利益も前年比〇〇パーセントの改善に貢献。社長賞を受賞し、副賞の研修旅行で3週間、渡伊。主に〇〇地方のレストランをまわり、本場のレストラン、料理に触れることで、その後の料理の幅を広げることができました。

【自己PR】

これまで、カジュアルな業態から高級店まで幅広いメニュー、お客様層を経験し料理長も務めましたが、様々なシチュエーションに柔軟に対応、提案できるのが強みだと考えています。これまでは、調理技術の向上やメンバーへの指導はもちろんの事ながら、店舗経営という目線で常に、スタッフと課題を共有しながらPDCA サイクルをまわし、ロジカルに改善、向上に向けてアプローチするように心がけてきました。一刻も早く戦力になれるよう、謙虚に貪欲に努力いたしますので、何卒面接の機会をいただきますようお願い致します。

以 上