

調理部 製菓 力量基準・実績一覧表

発行日： 年 月 日

改定日：

承認	作成
印	印

	力量基準 (* 全部員必須)	対応する 教育・訓練	実施 区分	教育訓練の 有効性評価方法	氏 名			
					永井 隆憲	尾山 智宏	中川 真美	川口 千尋
部門特有	*食品衛生教育	部門内指導者 による教育	部門内	指導者による判定				
		外部機関の セミナー受講	社外	セミナーの終了				
	見積書依頼書作成	部門内指導者 による教育	部門内	指導者による判定				
	受入検査	部門内指導者 による教育	部門内	指導者による判定				
	レシピ作成業務	部門内指導者 による教育	部門内	指導者による判定				
	*計量業務	部門内指導者 による教育	部門内	指導者による判定				
	*調理業務 (焼き物)	部門内指導者 による教育	部門内	指導者による判定				
	(冷菓類)	部門内指導者 による教育	部門内	指導者による判定				
	*盛り付け業務	部門内指導者 による教育	部門内	指導者による判定				
	*包装業務	部門内指導者による 2週間のOJT教育	部門内	OJT終了後の業務監視に より指導者が判定				
全社的 教育	会社知識の基礎	新人を対象とした 全社教育への参加	社内	受講報告書の作成 により部門長が判定				
	接客技能・環境整備	全社集合教育での 知識習得	社内	セミナーの終了時の 理解度テスト				
	ISO9000s 基礎知識	社外コンサルタント による教育の受講	社内	セミナーの終了時の 理解度テスト				
	ISO9001 内部監査員	外部機関による 養成コースの受講	社外	養成コース終了時の 理解度テスト				
資格	調理師免許	自己啓発	-	公的試験の合格				

...必要な項目(計画中)、 ...計画実施(終了)、 ...力量保有(有効性判定済)