

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
	

	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)、◎…計画実施(終了)、●…力量保有(有効性判定済)

<補足>

下記 中央職業能力開発協会（厚生労働省所管の特別民間法人）のホームページに職種別に、評価基準及び評価シートが掲載されています。

これほど、詳細なものは不要と思いますが、該当職種をダウンロードして自社用に修正し、ご使用ください。

職業能力評価基準

http://www.hyouka.javada.or.jp/user/dn_standards.html

評価シート

<http://www.hyouka.javada.or.jp/user/sheet.html>