

職務経歴書

令和7年3月15日現在

令和 太郎 (30歳)

【経歴要約】

調理師として約10年にわたり、和食から大量調理まで幅広い業務に携わってきました。老舗寿司店では本格的な和食調理を基礎から学び、セントラルキッチンでは1日4000食規模の大量調理を経験。効率的な調理計画や食品管理、衛生管理のノウハウを習得しました。また、特別養護老人ホームでは調理責任者として若手社員の育成や勤怠管理を担当。行事食では寿司を提供するなど、利用者の満足度向上に貢献しました。これらの経験を通じ、調理技術だけでなく、チームをまとめるマネジメント力や柔軟な対応力を身につけています。

【職務経歴】

寿司処●●●●寿司本店 (平成27年4月～平成29年2月)

《事業内容》 寿司処・和食料理店の運営

《就業場所》 大阪府大阪市中央区東心斎橋×××

《職種》 調理師

《従業員数》 15名 (正社員○名、アルバイト○名)

《席数》 カウンター10席、テーブル席20席、個室1室(8名利用可)

《職務内容》

- ・寿司処の店舗にて調理見習いとして、接客、洗い場、諸雑用、仕込み、寿司調理に従事。
- ・地元心斎橋では有名な寿司処で修行し、調理を担当。
- ・寿司以外に和食料理の提供を行い、焼き物や揚げ物、魚を捌く作業など様々な調理を経験。
- ・老舗店舗特有の縦社会の厳しい環境下で修業し、上長から調理技術や心得を学びました。

スタッフ人材●●株式会社 (平成29年2月～令和2年1月)

《事業内容》 人材派遣サービス事業

《就業場所》 愛知県名古屋市天白区×××× 株式会社●●フードサービスへ派遣

セントラルキッチン: 1日約4000食対応、従業員数50名(正社員○名、アルバイト○名)

《職種》 調理師

《職務内容》

- ・給食会社のセントラルキッチンにて、大量調理に従事(1日約4000食規模)。
 - ・一般企業向けの弁当、保育園児向けの弁当調理、催事の仕出し調理、病院食の調理を担当。
 - ・揚げ物は冷凍品を使用することがありましたが、煮物などについては手作りで調理。
- 勤務時間は朝2時～15時の間で就業し、シフト制(月8日休み)で勤務。

《事業内容》 特別養護老人ホーム・グループホームの運営

《就業場所》 愛知県名古屋市昭和区×××× 特別養護老人ホーム▲▲▲

《施設規模》 利用者 120名(特別養護老人ホーム○名、グループホーム○名)

調理スタッフ 8名

《職 種》 調理師

《職務内容》

- ・ 特別養護老人ホームにて、調理全般、配膳、洗浄、切込み、食材の在庫管理に従事。
- ・ 令和4年4月調理責任者に昇格し、若手社員の育成及び勤怠管理を担当。
- ・ 調理全般の指導を行い、朝 120食 昼 200食前後 夜 120食の大量調理に従事。
- ・ 普通食、刻み食、極小刻み食、ミキサー食、ソフト食など利用者の食事形態に応じた調理。
- ・ 行事食では自慢の寿司料理を調理し利用者の方々が大変喜ばれました。

【資格・スキル】

- ・ 普通自動車第一種運転免許 AT限定 (平成27年1月)
- ・ 調理師免許 (平成27年3月)
- ・ 野菜コーディネーター養成講座受講 (令和2年10月)
- ・ 野菜ソムリエプロ (平成30年5月)

【自己PR】

私はこれまで、調理師として寿司処での本格的な和食調理やセントラルキッチンでの大量調理、高齢者施設での調理責任者業務など、幅広い環境で経験を積んできました。中でも、効率的な作業計画や衛生管理、時間管理を徹底し、チーム全体で成果を上げることを意識してきました。特別養護老人ホームでは若手社員の育成を担当し、チームの成長にも貢献しました。

また、私は食べるのが好きで、外食やスーパーでの食材の観察から新しいメニューを考えることが得意です。旬の食材を活かしたメニュー作りや行事食のアイデアは、多くの利用者様にご満足いただきました。

これまで培った経験とスキルを活かし、貴社の業務に全力で取り組む所存です。さらなる成長を目指し、新たな挑戦にも積極的に取り組むことで、貴社に貢献できるよう努力いたします。