

職務経歴書

令和元年 6 月 1 日現在

令和 太郎 (27 歳)

【自己PR・志望動機】

株式会社●●フードサービスにいた 3 年強の間、セントラルキッチンで大量調理を経験し、前職では高齢者施設での大量調理も経験しました。その中で責任者にも就任し、社員育成に携わる機会もありました。大量調理に必要な調理技術や時間管理、衛生管理の知識を習得していると自負しています。

これらの経験は貴社でも役立てるのではないかと考え、志望致しました。これまでの経験を活かしつつ、新たな知識の習得に努め、貴社に貢献できるよう努力します。何とぞご選考宜しくお願い致します。

【趣味】

食えることが好きで、外食に行ったらそれを参考にしてメニューを考えたり、スーパーで食材を見たりすることも好きで、旬の食材を見てメニューを立案するのが好きです。

【職務経歴】

寿司処●●●●寿司本店

(平成 24 年 4 月～平成 24 年 9 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

寿司処の店舗にて調理見習いとして、接客、洗い場、諸雑用から始まり、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もし、焼き物や揚げ物、魚をさばく事など様々な調理を経験。

老舗店舗ゆえ縦社会の厳しい環境下において、上長から調理技術や心得を多く学びました。

スタッフ人材●●株式会社

(平成 24 年 11 月～平成 28 年 1 月)

《事業内容》 人材派遣サービス事業

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

《職 種》 調理師

給食会社の調理師として、セントラルキッチン内で大量調理に従事。

一般企業向けの弁当調理、保育園や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していました。

勤務時間は朝 2 時～15 時の間で就業し、シフト制で月 8 日休みをとっていました。

《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》 愛知県名古屋市中区昭和区××××

《職 種》 調理師

特別養護老人ホーム▲▲▲に所属し、調理全般、配膳、洗浄、切込み、食材の在庫管理に従事。

平成 30 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。

調理全般指導、朝 120 食 昼 200 食前後 夜 120 食の大量調理

(普通食、刻み食、極小刻み食、ミキサー食、ソフト食)

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。