

# SKILL UP PLAN

		<i>management</i>	<i>server</i>	<i>product</i>
step2	8	◇店長会平均15点以上維持 ＜半期平均＞	◇サーバー塾のテストに合格	◇料理長承認試験 ＜コース料理プレゼン＞に合格 ※受講資格1~7合格者
	7	◇松下村塾のテストに合格	◇サーバー塾レポート課題 5つに合格	◇厨房管理検定合格 ※受講資格1~6合格者
	6	◇管理者マインドセットアップ 研修テスト合格	◇管理者マインドセットアップ 研修テスト合格	◇メインポジション検定(焼場検定・ガス場検定)
	5	◇OPの極意のテストに合格	◇OPの極意のテストに合格	◇原価研修(松下村塾)のテストに合格
	4	◇シフト作成のテストに合格	◇シフト作成のテストに合格	◇シフト作成のテストに合格
	3	◇MTGの極意のテストに合格	◇MTGの極意のテストに合格	◇MTGの極意のテストに合格
	2	◇チームビルディングの極意の テストに合格	◇チームビルディングの極意の テストに合格	◇チームビルディングの極意の テストに合格
	1	◇経理研修のテストに合格	◇経理研修のテストに合格	◇経理研修のテストに合格
頂上		<i>STEP1 CLEAR</i>		
step1	8合目	《仕切り検定》 ◇週末レッドを出さない営業をコントロール出来る ◇適切な指示出しが出来る		《管理・総合検定》 ◇厨房をきれいに使いながら、仕込みも 含めた 1ポジションを習得している
	7合目	《キッチン検定》 ◇メインの厨房以外が出来る		《料理制度検定》 ◇1ポジションの週末対応が出来る
	6合目	《ドリンク検定》 ◇スピーディーに作業が出来、週末も出来る		《基礎検定②》 ◇メニューを暗記している ◇レンビに沿った提供が出来る
	5合目	《ホール検定》 ◇常に笑顔でお客様対応が出来る ◇基本的なホール業務が一通りできる		《基礎検定①》 ◇食材の基本的な取り扱いが適切 (納品・整理整頓etc) ◇基本的なホール業務が一通りできる
		<i>management</i>	<i>server</i>	<i>product</i>