

職務記述書（ジョブディスクリプション） サンプル事例

<p style="text-align: center;">店長（外食チェーン）</p>		
役割責任・期待成果	担当店舗における売上・利益目標を責任をもって達成する 責任事項の一部を権限と共に部下に委任できるが、最終責任を持つ	
業務内容詳細	1. 計画管理	<input type="checkbox"/> 外部・内部環境を分析し、適切な目標・計画を設定する <input type="checkbox"/> FLコストの徹底管理を行う
	2. 品質管理	<input type="checkbox"/> マニュアルに沿った正確な調理を徹底する <input type="checkbox"/> 適切な時間での料理提供を徹底する
	3. 顧客管理	<input type="checkbox"/> 来店客の満足度を高める感動接客を徹底する <input type="checkbox"/> メンバースカードの入会率を高め、顧客ランクに応じた販促を行う
	4. 人材管理	<input type="checkbox"/> 部下の教育・評価・労務管理を行う <input type="checkbox"/> アルバイトスタッフの採用・教育・評価・労務管理を行う
	5. 店舗管理	<input type="checkbox"/> 建物、備品を点検して、必要な修繕を指示する <input type="checkbox"/> 来店客が心地よい空間づくりを行う
	6. ……	<input type="checkbox"/> ……
求められる経験 1または2	1. 組織運営	<input type="checkbox"/> 上記1～5について、合わせて2年以上の実務がマネジメント
	2. 管理	<input type="checkbox"/> 5名以上の部下を1年以上マネジメント（アルバイトを含む）
求められる スキル・知識 1～4は必須 5は希望	1. 計数管理知識	<input type="checkbox"/> 店舗の損益構造・係数に関する知識 <input type="checkbox"/> 計数が正しいかどうかを判断できるスキル・情報
	2. 業界知識	<input type="checkbox"/> 同業他社・競合に関する正確かつ最新の情報 <input type="checkbox"/> 季節や流行、アレルギー等に関する正確かつ最新の情報
	3. 店舗マネジメント	<input type="checkbox"/> クレーム・トラブル対応に関するスキル・ノウハウ <input type="checkbox"/> 食材や調理、アレルギーに関する基本的な知識
	4. 人材マネジメント	<input type="checkbox"/> モチベーション要因・施策に関するスキル・知識 <input type="checkbox"/> 採用、退職、労務に関する基本的なスキル・知識
	5. ……	<input type="checkbox"/> ……
期待される 特性・行動	1. 自責	<input type="checkbox"/> 問題が起きた時、修正可能な点を探して改善を図る <input type="checkbox"/> 前記に加え、何をしていけば、問題が起きなかったか反省する
	2. 向上心	<input type="checkbox"/> 自社・自店舗・店員を今以上に成長させようという熱意を持つ <input type="checkbox"/> 自他を動機付けするための仕組みを作り、作り方を伝える
	3. 育成力	<input type="checkbox"/> 個々人の特性を把握して訓練を行い、必要な役割へ就任させる <input type="checkbox"/> 必要な店員と顧客が集まり、改善案が交わされるお店を作る
	4. 機動力	<input type="checkbox"/> 今日明日実行可能な小さく勝てる行動計画を立てる <input type="checkbox"/> 良いと思ったことはすぐ推進、実行する
	5. ……	<input type="checkbox"/> ……

