












































































【 星取表 】

<div> <div>スキル</div> <div>氏名</div> </div>	商品知識(鮮度知識)						
	赤身	白身	タコ・イカ	甲殻類	干物	切身	冷凍品
	マグロ カツオ	タイ ヒラメ		エビ カニ	アジ ホッケ	ブリ サケ	
佐藤							
鈴木							
高橋							
田中							
伊藤							
渡辺							
山本							
中村							
小林							
加藤							

成長要素	星  の数	半数以上	1	2	3	4	5
商品知識(鮮度知識)	7	4	7 点未満	7 点以上	13 点以上	19 点以上	25 点以上
			点未満	点以上	点以上	点以上	点以上
			点未満	点以上	点以上	点以上	点以上
			点未満	点以上	点以上	点以上	点以上
			点未満	点以上	点以上	点以上	点以上
			点未満	点以上	点以上	点以上	点以上
			点未満	点以上	点以上	点以上	点以上
			点未満	点以上	点以上	点以上	点以上
			点未満	点以上	点以上	点以上	点以上
			点未満	点以上	点以上	点以上	点以上

				
0点	1点	2点	3点	4点

知識・技術	9	A1	商品知識(鮮度知識)	商品の鮮度を保つための知識	商品の保管 星取表参照	0.75	7点未満	7点以上	13点以上	19点以上	25点以上			
	10	A2	接客トーク	来店客の対応に必要な接客 トークを保有し活用している か	来客対応	0.75	持っていない。	少し持っている。	基本的なものは 持っている。	応用的なものも持っ ている。	業務を実施するた めに必要なものは すべて持っており、 他の社員にも教え ていた。			
	11	B1	商品知識(料理知識)	商品(素材)を使った料理メ ニュー	メニューの種類 和・洋・中	0.75	持っていない。	少し持っている。	基本的なものは 持っている。	応用的なものも持っ ている。	業務を実施するた めに必要なものは すべて持っており、 他の社員にも教え ていた。			
	12	B2	加工技術	商品を加工するための技術	包丁技術	0.75	持っていない。	少し持っている。	基本的なものは 持っている。	応用的なものも持っ ている。	業務を実施するた めに必要なものは すべて持っており、 他の社員にも教え ていた。			
	13	C1	標準時間	作業にかかる標準的な時間	作業種類別	3.00	持っていない。	少し持っている。	基本的なものは 持っている。	応用的なものも持っ ている。	業務を実施するた めに必要なものは すべて持っており、 他の社員にも教え ていた。			
	小 計					6.00								