繁盛店アレコレ｜無料実務資料 No.005

新人スタッフ教育チェックリスト

店舗名： スタッフ名： 開始日：

未＝未教育 中＝指導中 済＝習得済み 外＝対象外（該当する状態を記入）

No.	分野	教育項目	状態	指導者	確認日	メモ
1	基本ルール	出退勤・遅刻時の連絡				
2	基本ルール	挨拶と報告先の確認				
3	基本ルール	制服・身だしなみ				
4	基本ルール	勤務中のルール				
5	衛生管理	手洗いの手順				
6	衛生管理	体調不良時の報告				
7	衛生管理	器具の使い分け				
8	衛生管理	清掃と薬剤の安全管理				
9	接客業務	来店時の案内				
10	接客業務	注文内容の復唱				
11	接客業務	配膳・下膳				
12	接客業務	アレルギー情報の責任者確認				
13	レジ業務	会計手順				
14	レジ業務	決済方法の確認				
15	レジ業務	取消・返金時の報告				
16	レジ業務	現金差異の報告				

再教育・次回確認日：

責任者確認： 安全上重要な項目は実演確認後に任せる。

繁盛店アレコレ｜無料実務資料 No.005

新人スタッフ教育チェックリスト

店舗名： スタッフ名： 開始日：

未＝未教育 中＝指導中 済＝習得済み 外＝対象外（該当する状態を記入）

No.	分野	教育項目	状態	指導者	確認日	メモ
17	厨房業務	食材の保管・温度管理				
18	厨房業務	調理補助の手順				
19	厨房業務	交差汚染の防止				
20	厨房業務	刃物・加熱機器の安全				
21	開店・閉店	開店前の準備				
22	開店・閉店	備品・設備確認				
23	開店・閉店	閉店後の片付け				
24	開店・閉店	引き継ぎ記録				
25	トラブル対応	苦情の報告				
26	トラブル対応	転倒・けが時の連絡				
27	トラブル対応	設備異常時の対応				
28	トラブル対応	緊急時の避難経路				
29	最終確認	担当業務の実演				
30	最終確認	不明点の確認				
31	最終確認	再教育項目の整理				
32	最終確認	責任者による独り立ち判断				

再教育・次回確認日：

責任者確認： 安全上重要な項目は実演確認後に任せる。