

① 職務内容		②身につけたスキル (技術面)	②発揮した自分らしさ (人間力)	③エピソード
会社名 (雇用内容)	仕事内容	能力・知識・技術面	強み・身につけたこと	心掛けたこと・工夫したこと・言われた言葉・成果や実績
※記入例 ○年○月～ ○年○月 ○○会社 管理栄養士 (正社員)	<ul style="list-style-type: none"> ・給食の献立作成 ・食材の購入 ・電話対応 ・調理作業 ・調理室の衛生管理 ・育成指導 ・食材の発注・検品 ・来客対応 ・クレーム対応 	<ul style="list-style-type: none"> ・料理や食材に関する知識 ・調理スキル ・食器洗浄 ・衛生管理の知識 ・アレルギーのある方へのメニュー構成対応力 ・栄養バランスを考慮した料理の提供や献立作成 ・給食時間が楽しくなる見栄えの良い献立づくり ・後輩の教育指導 ・季節給食の提案から実施 ・クレーム処理についての知識と心理学スキル ・提案するための資料作成(グラフ、アンケート作成など) ・PCスキル Excel 基本関数(今後) ・○月○日から 公認スポーツ栄養士を学ぶ講座に参加する予定 	<ul style="list-style-type: none"> ・立ち仕事に耐える体力 ・周囲が話しかけやすい親しみやすさ ・全体への目配り気配り ・関係構築力 ・中間層としての役割 ・正確性 ・効率性 ・判断力 ・調整力 ・柔軟な対応力 ・説得力 ・傾聴力 ・計画性 ・円滑に作業する力 ・指導力 ・時間管理能力 ・ストレス耐性力 	<ul style="list-style-type: none"> ・日本の行事食や郷土料理、世界の料理を学んで、予算の範囲内でアイデアを絞り出したら、「あなたになってから、給食が楽しみと言われているようだ」と担当の方からお褒めの言葉を頂いた ・後輩の目線に立ち、楽しく指導を心掛けた ・話しやすい雰囲気づくりを心掛けた ・経験豊かな年上の調理師やパートの方を立てることで、職場環境が良くなり、仕事内容をはやく学ぶことが出来た。 ・暑さなど環境の悪さが原因で体調が崩れることもあったが、ジムに通い体力をつけて元気に頑張れた。 ・スキルアップにむけ、コツコツ積み重ねる経験や勤勉さを身につけた ・調理を経験し、調理師らと円滑な関係を築き、栄養士以外の学びを深めることが出来た。