

FCオーナー(店長)トレーニングスケジュール概要例(3ヶ月ver)

研修店舗〇〇店	基本休み曜日(木)				月 日から研修開始				店舗規模が近い店舗で研修(フルタイム)			
	9時~20時?	9時~20時?	11時~23時	12時~ラスト	12時~ラスト	12時~ラスト	12時~ラスト	12時~ラスト	OPENまで総練習			
	例)10月	例)10月	例)10月	例)10月	例)11月	例)11月	例)11月	例)11月	例)12月	例)12月	例)12月	例)12月
	1週	2週	3週	4週	1週	2週	3週	4週	1週	2週	3週	4週
朝掃除、厨房ホール立ち上げ	→											
検品業務	→											
野菜仕込み			→									
肉仕込み												
厨房オーダー(サイド)			→									
厨房オーダー(肉)												
在庫チェック												
棚卸		☆		☆		☆		☆	☆	☆	☆	☆
EOS発注(食材)												
EOS発注(消耗品・備品)												
EOS発注(その他)												
厨房ラスト業務												
ドリンク作成												
ホール業務全般												
レジ閉め												
ワークスケジュール日報業務												
ドリンク発注												
店長業務全般												

店舗規模が近い店舗で研修(フルタイム)
OPENまで総練習

復習

MIX

時間を決めて行う

レシビを見ないで出来る

セッター業務が出来る

毎日15時から18時

毎日22時から22時半

毎日22時半から23時

空いている時間で

毎日18時から21時

毎日18時から21時

1週間分書いてみる

毎日22時半から23時

店舗MGと行動を共にして覚える