

## カウンター | 新人クルー研修チェックシート

スタッフ名

研修開始日

確認担当（店長）

接客・袋詰め・サイドメニュー・レジ点検・清掃

目標：20時間で一人立ち

### 袋詰め・基本ルール

チェック①

チェック②

チェック③

袋詰めの基本手順を覚えた

☐ \_\_\_\_\_

☐ \_\_\_\_\_

☐ \_\_\_\_\_

箸・おしぼり・スプーンのルールを覚えた

☐ \_\_\_\_\_

☐ \_\_\_\_\_

☐ \_\_\_\_\_

どの弁当に何を入れるかマニュアル通りに

接客の基本（挨拶・声かけ）ができる

☐ \_\_\_\_\_

☐ \_\_\_\_\_

☐ \_\_\_\_\_

メモ

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### サイドメニュー

チェック①

チェック②

チェック③

豚汁の作り方を一人でできる

☐ \_\_\_\_\_

☐ \_\_\_\_\_

☐ \_\_\_\_\_

サラダの作り方を一人でできる

☐ \_\_\_\_\_

☐ \_\_\_\_\_

☐ \_\_\_\_\_

メモ

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### レジ点検・清掃

チェック①

チェック②

チェック③

レジ点検を一人でできる

☐ \_\_\_\_\_

☐ \_\_\_\_\_

☐ \_\_\_\_\_

清掃作業を一人でできる

☐ \_\_\_\_\_

☐ \_\_\_\_\_

☐ \_\_\_\_\_

メモ

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### 店舗独自の作業欄（自由記入）

チェック①

チェック②

チェック③

☐ \_\_\_\_\_

☐ \_\_\_\_\_

☐ \_\_\_\_\_

☐ \_\_\_\_\_

☐ \_\_\_\_\_

☐ \_\_\_\_\_

☐ \_\_\_\_\_

☐ \_\_\_\_\_

☐ \_\_\_\_\_

☐ \_\_\_\_\_

☐ \_\_\_\_\_

☐ \_\_\_\_\_

☐ \_\_\_\_\_

☐ \_\_\_\_\_

☐ \_\_\_\_\_

※この店舗で追加のカウンター業務があれば、上の空欄に書き込んでご利用ください

メモ

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### 一人立ち判定

チェック①

チェック②

チェック③

ピーク時でも手が止まらない

☐ \_\_\_\_\_

☐ \_\_\_\_\_

☐ \_\_\_\_\_

☒ 一人立ち判定OK（オーナー・店長が確認してチェック）

☐ \_\_\_\_\_

メモ

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_