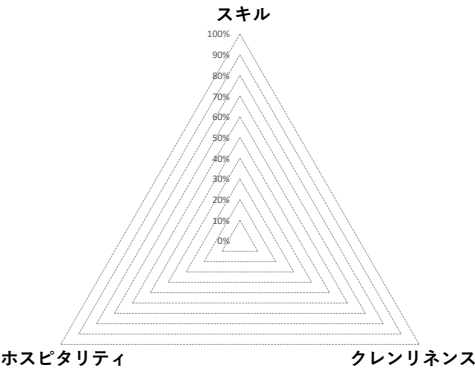


伸びしろ発見チェックシート	回目	日付			
		店舗名			
		名前		評価者	

総合評価		総合達成率	
A 90%～100%	B 70%～89%	総合最大点数	総合点数
C 50%～69%	D 49%以下	点	点



■達成率推移



1回目	2回目	3回目	4回目
%	%	%	%

■各セクション集計

項目	スキル			ホスピタリティ			クレンリネンス		
	最大点数	合計点数	達成率	最大点数	合計点数	達成率	最大点数	合計点数	達成率
基本動作	点	点	%	点	点	%	点	点	%
キャッシャー	点	点	%	点	点	%	点	点	%
バリスタ	点	点	%	点	点	%	点	点	%
合計	点	点	%	点	点	%	点	点	%

■総括

基本動作

伸びしろはどこにある？

キャッシャー

伸びしろはどこにある？

バリスタ

伸びしろはどこにある？

項目	コメント
アクションプラン（基本動作）	
アクションプラン（キャッシャー）	
アクションプラン（バリスタ）	
未来像(3カ月後)	
総括コメント	

日付	
セクション	基本動作

店舗名	
名前	
評価者	

評価		最大合計点数	合計点数		最大点数	小計	達成率	スコア基準	4点	指導できる
		点	点	技術・精度	点	点	%		3点	理解している
達成率	%	A 90%～100%	B 70%～89%	お客様対応・連携力	点	点	%		2点	サポートが必要
		C 50%～69%	D 49%以下	衛生・安全	点	点	%		1点	理解不足

[illegible]

お客様対応・連携力（ホスピタリティ）				最大点数	点	小計	点	達成率	%
評価項目	チェック項目	スコア	良かったところ	改善点					
お客様対応	電話対応が出来る	<input type="checkbox"/> お客様対応 <input type="checkbox"/> 関係者対応 <input type="checkbox"/> 詐欺対応 <input type="checkbox"/> 保留							
	アレルギーの問い合わせ	<input type="checkbox"/> アレルギー一覧表 <input type="checkbox"/> コンタミネーションの理解 <input type="checkbox"/> 対応手順							
	接客用語に間違いはないか	<input type="checkbox"/> 正しい言葉遣い							
	クレーム対応	<input type="checkbox"/> クレーム発生時は責任者へ報告 <input type="checkbox"/> まず謝罪							
連携力	従業員同士の声掛け	<input type="checkbox"/> 周りの人へのコミュニケーションがある							
	ポジションの割振りが出来る	<input type="checkbox"/> 適切な指示 <input type="checkbox"/> スムーズな入れ替わり							
	仲間とのやり取り	<input type="checkbox"/> 雰囲気作り <input type="checkbox"/> 声掛け							

衛生・安全（クレンジング）						最大点数	点	小計	点	達成率	%
評価項目		チェック項目		スコア	良かったところ			改善点			
衛生	ドレスコードを遵守している	<input type="checkbox"/> 髪が目、頬、肩にかかっていない <input type="checkbox"/> 爪									
	正しい手洗いができる	<input type="checkbox"/> 順序が正しい <input type="checkbox"/> ディリーチェックシートへの記入									
	清掃への意識	<input type="checkbox"/> 落ちているごみを捨てる <input type="checkbox"/> 常にきれいにして作業している									
	衛生管理表への記入	<input type="checkbox"/> 名前 <input type="checkbox"/> その日の体調 <input type="checkbox"/> 手洗いチェック <input type="checkbox"/> 冷蔵冷凍庫温度									
安全	店内環境整備	<input type="checkbox"/> 客席の整理整頓/清掃 <input type="checkbox"/> ゴミ箱 <input type="checkbox"/> 温度管理									
	日付管理が出来る	<input type="checkbox"/> 期限一覧の使い方 <input type="checkbox"/> ハンディーターミナルの使い方									
	隔内検査は毎回提出している	<input type="checkbox"/> 年３回									
	厨房内は走らない	<input type="checkbox"/> 早歩き <input type="checkbox"/> 急なターンや振り返りが無い									
	足元、周囲の安全確認	<input type="checkbox"/> 移動前に周囲を確認する <input type="checkbox"/> お湯、水など持っていた時は声かけ									

伸びしろ発見チェックシート

		店舗名	
日付		名前	
セクション	バリスタ	評価者	

評価		最大合計点数	合計点数		最大点数	小計	達成率	スコア基準	4ポイント	指導できる
	達成率	点	点	技術・精度	点	点	%		3ポイント	理解している
	基準達成率	A 90%～100%	B 70%～89%	お客様対応・連携力	点	点	%		2ポイント	サポートが必要
	%	C 50%～69%	D 49%以下	衛生・安全	点	点	%		1ポイント	理解不足

技術・精度(スキル)				最大点数	点	小計	点	達成率	%
評価項目		チェック項目		スコア	良かったところ		改善点		
技術・精度	ドージング	<input type="checkbox"/> ボータフィルターの状態							
	タンピング	<input type="checkbox"/> 粉をならしエッジの粉手で払う <input type="checkbox"/> ツイスト(力を抜いて90°)							
	抽出	<input type="checkbox"/> フラッシング <input type="checkbox"/> 抽出時間 (20～25秒)							
	スチームワnzの取り扱い	<input type="checkbox"/> ノズル拭き上げ <input type="checkbox"/> 使用前、使用後の水抜き							
	適切なスチーミング	<input type="checkbox"/> ワnzの角度 <input type="checkbox"/> ノズルの位置							
	スチーム仕上がり	<input type="checkbox"/> ミルク量 <input type="checkbox"/> 温度 <input type="checkbox"/> きめ細かさ							
	ドリンク作成(注ぎ)	<input type="checkbox"/> 正しいレシビ <input type="checkbox"/> ミルクをすべて注ぐ							
	クオリティ(見た目)	<input type="checkbox"/> ミルクの質 <input type="checkbox"/> 見た目のきれいさ <input type="checkbox"/> ドリンクライン							
基礎	オーダー確認	<input type="checkbox"/> 注文を確認して順番にドリンクを作成出来る							
	見た目	<input type="checkbox"/> メニュー表に近い見た目に仕上がっている							
	ホットコーヒー作成/提供	<input type="checkbox"/> 正しい作成手順							
	アイスコーヒー作成/提供	<input type="checkbox"/> 正しい作成手順							
	エスプレッソ商品類の理解	<input type="checkbox"/> 正しい作成手順							
	ティー商品の理解	<input type="checkbox"/> 正しい作成手順							
	その他商品の理解	<input type="checkbox"/> 正しい作成手順							
	フローズン商品の理解	<input type="checkbox"/> 正しい作成手順							
	フード商品の理解	<input type="checkbox"/> スイーツ <input type="checkbox"/> ホットミール <input type="checkbox"/> デリカ <input type="checkbox"/> 正しい作成手順							

通

お客様対応・連携力（ホスピタリティ）				最大点数	点	小計	点	達成率	%
評価項目		チェック項目		スコア	良かったところ		改善点		
お客様対応	立ち振る舞い	<input type="checkbox"/> 表情 <input type="checkbox"/> 姿勢 <input type="checkbox"/> 丁寧な所作 <input type="checkbox"/> 作業中の音							
	感じの良い提供	<input type="checkbox"/> 笑顔 <input type="checkbox"/> アイコンタクト <input type="checkbox"/> 声のトーン <input type="checkbox"/> 挨拶							
	お見送り	<input type="checkbox"/> お客様が振り返るまで視線を残している							
	作成ドリンクのアナウンス	<input type="checkbox"/> 声のトーン <input type="checkbox"/> アイコンタクトがある							
	適切な提供時間	<input type="checkbox"/> ドリンク作成の標準時間を守っている							
	声掛け	<input type="checkbox"/> コンディメント等の案内 <input type="checkbox"/> 推奨している飲み方の提案							
連携力	協力したオペレーション	<input type="checkbox"/> 報告 <input type="checkbox"/> 連絡 <input type="checkbox"/> 相談							
	引継ぎが出来る	<input type="checkbox"/> 要点をまとめている							
	声掛け	<input type="checkbox"/> アドバイスがある <input type="checkbox"/> 励まし合いがある							

衛生・安全（クレンリネンス）				最大点数	点	小計	点	達成率	%
評価項目		チェック項目		スコア	良かったところ		改善点		
衛生	日付管理	<input type="checkbox"/> 消費期限への意識 <input type="checkbox"/> 開封後すぐにシールを発行している							
	作業台の清潔さ	<input type="checkbox"/> 汚れはすぐに拭く <input type="checkbox"/> 片付けなら作業が出来る							
	顔、髪に触れない	<input type="checkbox"/> 作業中に触れてはいけない。触れてしまったら手洗いする							
	容器類	<input type="checkbox"/> 破損がなく、清潔に保たれている							
	ダスター、器具類	<input type="checkbox"/> 定期的に洗浄/交換し、常に清潔に保たれている							
	冷蔵品放置	<input type="checkbox"/> 牛乳など、冷蔵品の常温放置がない							
安全	ホットコーヒー抽出	<input type="checkbox"/> 抽出手順 <input type="checkbox"/> 抽出モード <input type="checkbox"/> 時間、残量管理							
	アイスコーヒー抽出	<input type="checkbox"/> 抽出手順 <input type="checkbox"/> 抽出モード <input type="checkbox"/> 残量管理							
	グラインダー取扱い	<input type="checkbox"/> ダイヤル調整と挽き方 <input type="checkbox"/> お客様用ビーンズの挽き方							
	エスプレッソマシン取扱い	<input type="checkbox"/> 適切な抽出圧、ボイラー圧 <input type="checkbox"/> 抽出量							
	ドリップマシン取扱い	<input type="checkbox"/> モード選択 <input type="checkbox"/> 空抽出ルール							
	アイスコーヒーマシン取扱い	<input type="checkbox"/> モード選択 <input type="checkbox"/> 空抽出ルール							
	オープン取扱い	<input type="checkbox"/> 焼成表の見方							
	ミキサー取扱い	<input type="checkbox"/> カラフェの破損確認							
	異物混入対策	<input type="checkbox"/> プリンの開封方法 <input type="checkbox"/> 食材の正しい開封							
		<input type="checkbox"/> 資材の切れ端は確実に廃棄する							