

職能要件書 職能評価シート

職種	調理員共通
専門部署	栄養管理部共通

完全にできている	0	←半角数字の「0」(ゼロ)を入力
まだ不十分	*	←半角の「*」(アスタリスク)を入力

「0」が90%以上あれば、この等級は完全クリアーしている。

【入力手順】

- 今年度の等級を左枠で確認し、該当等級までの項目を全てチェックして下さい。
(該当しない項目はその行を削除してください)
- 「等級」は「独力対応等級」の欄に記載してあります
- 「0」又は「*」を入力 (○×は入力が大変な為、この記号を使用します)
※次年度は「*」の付いている項目のみチェック。但し、等級が上がる方は上の等級もチェックが必要です。

部署	
氏名	
現状把握時の等級	
仮格付け時の等級 (給与レベルにあった 当初の等級)	
第1回評価時の等級	
第2回評価時の等級	

単位業務 (大まかな区分)	作業名	作業内容 (～して～ができる)	独 等 級 対 応	現状レベ ル把握の 為の評価	第1回 評価 ()	第2回 評価 ()
配膳	盛りつけのセンス	1 工夫ができ、見栄えよく盛り付けが出来る	2			
調理作業	一般調理 B①	1 食材料の持ち味を生かし、盛りつけを考慮した蒸し物調理が単 独でできる	2			
		2 食材料の持ち味を生かし、盛りつけを考慮した焼き物調理が単 独でできる	2			
		3 食材料の持ち味を生かし、盛りつけを考慮した煮物調理が単 独でできる	2			
		4 食材料の持ち味を生かし、盛りつけを考慮した揚げ物調理が単 独でできる	2			
	一般調理B②	1 おいしく調理する工夫・判断ができる	2			
		2 理論に沿った調理ができる	2			
	特別調理	1 食事箋に沿った治療食の理解・調理ができる	2			
		2 特別用途食品の理解と取扱いができる	2			
	行事食	1 行事の主旨、季節にあった行事食の調理、工夫が出来る	2			
		2 行事食の分担、段取り等の采配が出来る	2			
備品物品関連業務	調理用機器のメンテナンス	1 必要に応じて、調理用機器類の修理依頼ができる	2			
一般業務	一般業務	1 検食簿のチェックを行い、栄養士らとの協議のうえ調理に反映す ることができる	2			
広報業務	壁新聞、食事ファイルの作成	1 定期的な壁新聞や食事作りのファイル作成を遅滞なくする事が できる	2			
仕事分担	係りの仕事の分担	1 係の仕事の責任者として取り組む事ができる	2			
		2 係の仕事をつとめさせ指導ができる	2			
		3 円滑な議事運営に協力ができる	2			
会議と企画	会議と試食会の運営	1 調理部内の勉強会、施設内での試食会の企画運営と記録が出 来る	2			
2等級職員の等級判定(○の個数)・・・3年～5年の中堅クラス(現在の1等級)			個数	0	0	0
2等級職員の○取得率			18	0%	0%	0%