

ステップアップカフェだいたい食堂 実習評価表

実習日	年 / ~ /	氏名	
事業所名		評価者	役職 ()

4 (できる/100~75%) 3 (だいたいできる/75~50%) 2 (あまりできない/50~25%) 1 (できない/25~0%)

◆基本的事項

1 身だしなみを整えることができる (ひげ、髪の毛を帽子へ、爪の清潔等)	4	3	2	1
2 体調を整え、仕事に取り組むことができる (十分な睡眠、朝食・夕食)	4	3	2	1
3 欠席、遅刻、早退をしない (電車やバス、天候上の理由を除く)	4	3	2	1
4 他の従業員に対してあいさつができる (朝、休憩時、仕事終わりなど)	4	3	2	1
5 実習時間の開始から終了まで業務を行う体力がある	4	3	2	1

◆だいたい食堂独自の作業 ※その作業を体験していない場合は、「0」と評価しました。

1 食器をある程度種類別に分け、食洗機にセットする作業ができる	4	3	2	1	0
2 洗い終えた食器を所定の場所にしまう作業ができる	4	3	2	1	0
3 「いらっしゃいませ」等とお客様に聞こえる大きさで言うことができる	4	3	2	1	0
4 テーブルをダスターで隅から隅まで拭くことができる	4	3	2	1	0
5 料理の盛り付けをすることができる (分量を一定に、見栄え良く)	4	3	2	1	0
6 来店したお客様にお水をお出しすることができる	4	3	2	1	0
7 お客様の注文 (食券) を確認し、厨房へ伝えることができる	4	3	2	1	0
8 出来上がった料理を、お客様の席に運ぶことができる	4	3	2	1	0
9 下膳 (食器を片付ける) 作業をすることができる	4	3	2	1	0
10 掃除を丁寧にすることができる	4	3	2	1	0

◆勤務態度

1 従業員からの指示を的確に理解することができる	4	3	2	1
2 業務上で不明な点・迷った点を従業員に聞くことができる	4	3	2	1
3 業務に集中して取り組むことができる	4	3	2	1
4 他の従業員と人間関係を良好に保つことができる	4	3	2	1
5 自分から積極的に業務に取り組むことができる	4	3	2	1

◆その他、受入を行っての所感 (良い点、課題と感じる点)

【良い点】

【課題と感じる点】

◆もしだいたい食堂で雇用すると考えた場合、採用可能なレベルに達しているか? → いる いない

~実習お疲れ様でした。今回の経験が今後の参考になれば、スタッフ一同嬉しいです。~