**職　務　経　歴　書**

20XX年XX月XX日現在

氏名：○○　○○

**- 職務経歴 概略-**

〇〇製菓専門学校 製菓総合科卒業後（製菓衛生士取得）、洋菓子専門店〇〇〇を展開する（株）●●コーポレーションに入社。〇〇〇北沢本店のパティシエとして生洋菓子、焼き菓子、ショコラまで製造全般の仕事を〇年経験。結婚式場△△△を運営する（株）◇◇◇に転職、バンケット部門のパティシエとして勤務し、現在に至る。

**- 職務経歴-**

■20XX年4月～20XX年X月　（株）●●コーポレーション（在籍期間：X年Xヶ月）

事業内容：洋菓子製造・販売（フランス菓子中心）、洋菓子専門店〇〇〇運営

資本金：X百万円／売上高：XX百万円／従業員：XX名／店舗数：X店（20XX年X月現在）

配属店舗：〇〇〇北沢本店（パティシエ）

製造スタッフ：XX名

【業務内容】

・生菓子・焼き菓子・ショコラの製造

・在庫管理、発注業務

【実績】

・生ケーキのデコレーションが得意で、〇年目からはオーダーでのデコレーションケーキ、ウェディングケーキのデコレーションの担当となり、これまでにXX件のオリジナルデコレーションを手掛けています。お客様と直接店舗でヒヤリングを行い、自身でデザイン画を仕上げて確認するやり方で、商品引き渡し時にデザイン画も求められることが何度もありました。

・20XX年のジャパンケーキショー東京のデコレーションケーキ仕上げ部門で銀賞

■20XX年X月～現在　（株）◇◇◇　結婚式場△△△　バンケット部門

事業内容：ブライダル事業（結婚式場△△△：１チャペル、４バンケット）

資本金：X千万円／売上高：XX億円／従業員：XXX名（20XX年X月現在）

【業務内容】

・ウェディングケーキ、パーティーデザートの製造

・焼き菓子（引出物等）製造

【実績】

・これまでにXXX件のパーティーで生ケーキの他、シュガーケーキ、クロカンブッシュなどの製造を手掛ける。前職では経験のないウェディング用のシュガークラフトは先輩パティシエについて技術を磨いています。

**-語学・ PCスキル –　　　　　　　　　　　　　- 保有資格・スキル -**

|  |  |
| --- | --- |
| 取得年月 | 資格・スキル名 |
| 20XX年XX月 | 製菓衛生士 取得 |
| 20XX年XX月 | 菓子製造技能士　洋菓子1級　取得 |
|  |  |

・フランス語：レシピの読解に問題ない程度

・Microsoft Excel（シフト表・在庫管理表等の作成）

**- 自己PR -**

自己PRを記入してください。自己PRを記入してください。自己PRを記入してください。自己PRを記入してください。自己PRを記入してください。自己PRを記入してください。自己PRを記入してください。自己PRを記入してください。自己PRを記入してください。自己PRを記入してください。自己PRを記入してください。自己PRを記入してください。自己PRを記入してください。自己PRを記入してください。自己PRを記入してください。自己PRを記入してください。自己PRを記入してください。

以上