店長育成カリキュラム（座学）

1. 店長とは、

・御社に於ける店長の定義を短文でつくる。

1. 店長の役割

・店長に求める役割を箇条書きで作成する。（自社独自でOK）

1. 店長の５大職務の理解

・稼働計画と作業割当（標準ワークシフト）・資産の保全（クレンリネス計画）

・部下の考課と教育　・報告書の完全記入と期限内提出　・労働法規の遵守

1. コンセプトと事業計画の理解

・コンセプトとは、

『ターゲット＊独自資産＊ベネフィット＊世界観』で短文

８つの切り口で表現する。・・・お客様満足の基準、お客様から選ばれる理由

・事業計画とは

投資とその回収を定めた計画・・・会社満足の基準

1. 年度計画と年度予算の理解

３カ年計画からブレイクダウンした直近１年間の行動数値計画

お客様、会社満足数値を前提とした行動計画

お客様満足を前提とした、会社満足（数値）の年間計画

年度、月次予算計画詳細（投資回収を基準とした、各数値の基準設定）

1. 売上計画、原価管理、人件費管理の理解
売上計画の考え方（予算作成、利益目標からの逆算）

原価管理、人件費管理の方法と基準値設定の考え方

1. その他経費管理の理解

投資回収、年度計画を基本とした、FL以外の経費基準

経費管理の方法と考え方

1. 店長業務の流れ（自信店長育成メソッド）

店長のルーティンワーク・・・基準-現状＝問題点　問題点の改善（状態と数値）

状態問題点の抽出方法

数値問題の抽出方法

改善計画の策定とアクション

1. 人材育成（アルバイト育成５ステップス）

稼働計画と作業割当に基づいた人員体制で店舗運営が出来る為の人員レベルの準備

店長研修カリキュラム（現場オペレーション編）

1. オリエンテーション
2. メニュー理解（略語、オーダーシステム、店内レイアウト等）
3. レシピ、マニュアル確認、理解
4. ポジション１、1日の流れ理解
5. ポジション２、ドリンクメニュー、喫茶
6. ポジション３、
7. ポジション４
8. マネージャー業務

・ピークタイムコントロール

・ワークスケジューリングの理解（人員配置と入客数予測）

1. 新人クルー研修（人員戦力表の作成）
2. ホウレンソウ業務の実際（自信店長メソッドの進め方）