

CAREER PATH



6年目～

月収 41 ～ 60 万

STEP.3

本部職

- 広告・宣伝部門
- 顧客・システム管理部門
- 企画・マーケティング部門
- 経理統括部門
- 総務

勤続3年目以降本人のスキル・適正・希望を考慮した上での職種変更も可能

STEP.9

役員

STEP.8

事業部長

STEP.7

副部長 / CK 所長

STEP.6

SV / 課長

STEP.5

店長 / チーフ

月収 34 ～ 40 万

5年目

- 予算の作成・数値管理ができる
- 部下の人事考課・育成ができる
- 店舗責任者として、人材・備品 / 設備・金銭に関連するあらゆる事案に対応して的確・適正な判断、行動することができる能力を有する

STEP.4

副店長 / サブチーフ

月収 30 ～ 34 万

4年目

- クレーム対応や防犯等の処理が店舗の責任者として対処できる
- 技能及び接客スキルを部下に指導するとともに、CS向上に取り組む事ができる
- 方針・指導を具体的に部下へ落とし込み率先して従業員モチベーションを向上させる事ができる

STEP.3

主任

月収 25 ～ 30 万

3年目

- 店舗全体の人材を計画的に育成する方針策を立案し実行できる
- 部下（社員・PA）の管理及び教育
- シフト作成ができる

STEP.2

副主任

月収 23 ～ 25 万

2年目

- パート・アルバイトトレーニング初期教育
- 発注・棚卸・衛生管理業務
- 開店から閉店業務を担える

STEP.1

新卒・一般スタッフ

月収 22 ～ 23 万

1年目

- 店舗の基本オペレーション遂行
- マニュアルを理解出来ている
- ストアコンセプト・理念を共有できる



研修・資格取得支援



当社では外部から専門知識を持つプロ講師を招き
階層別多彩な研修・セミナーを実施しています。

＼ 5 年目 ／

＼ 4 年目 ／

＼ 3 年目 ／

＼ 2 年目 ／

＼ 1 年目 ／

- 📄 コーチング研修 S
- 📄 リスクマネジメント講習

- ✍ 焼肉ソムリエ検定
- 📄 コーチング研修 A
- 📄 社内技能研修 B

- ✍ 焼肉アドバイザー検定
- 📄 接客研修 S
- ✍ 食品衛生責任者
- ✍ 防火管理責任者
- 📄 リーダーシップ研修

- 📄 接客研修 A
- 📄 チームビルディング研修
- 📄 クレーム対応研修
- 📄 社内技能研修 A

- 📄 新入社員マナー研修
- 📄 新入社員 OJT
- ✍ ユニバーサルマナー検定
- 📄 理念研修

STEP.1

一般スタッフ

STEP.2

副主任

STEP.3

主任

STEP.4

副店長 / サブチーフ

STEP.5

店長 / チーフ

STEP UP!!