



# スタッフ マニュアル

**Welcome to our company**

## 1日の流れ

- |        |        |
|--------|--------|
| 18:20  | ① 出勤   |
| ~18:30 | ② 開店準備 |
| ~21:30 | ③ 運営   |
|        | ④ 片付け  |
| 21:40  | ⑤ 閉店   |

※ 本社側が指示した時間外作業分は残業代をお支払いします

※ 勤務時間内に終了できるようにラストオーダーや会計、片付けなどを調整して運営してください

## ①出勤

① 出勤タイムカードの打刻

② HACCP（衛生管理）チェック

# 出退勤タイムカードの打刻

IDとPASSは個別で配布します

## 出勤時に「出勤」を打刻



ようこそ、山田莉子さん

新着メッセージはありません

タイムカード

2025-10-26 09:42:29

\* お客様のPC時間を表示しています。  
必ずしも正確なものではありません

出勤

退勤

MAIN MENU

- 月間勤怠一覧
- 本日の入力
- 新着情報
- メッセージ一覧
- パスワード変更
- ログアウト

## 退勤時に「退勤」を打刻



ようこそ、山田莉子さん

新着メッセージはありません

タイムカード

2025-10-26 09:42:29

\* お客様のPC時間を表示しています。  
必ずしも正確なものではありません

出勤

退勤

MAIN MENU

- 月間勤怠一覧
- 本日の入力
- 新着情報
- メッセージ一覧
- パスワード変更
- ログアウト



# HACCP（衛生管理）チェック

北野昭裕さん、お疲れ様です。本日の結果を入力しましょう。

一般 原材料の受入の確認はどうでしたか？

## 確認方法

外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）を確認する

## 確認するタイミング

原材料の納入日

## 問題があった場合

返品し、交換する



特記事項を入力してください

いいえ

はい

一般 庫内温度の確認はどうでしたか？

## 確認方法

温度計で庫内温度を確認する  
(冷蔵：10℃以下、冷凍：-15℃以下)

## 確認するタイミング

始業前

## 問題があった場合

異常の原因を確認、設定温度の再調整  
故障の場合修理を依頼  
食材の状態に応じて使用しない又は加熱して提供



冷蔵庫の温度はどうでしたか？

4.0℃



冷凍庫の温度はどうでしたか？

-5.0℃



一般 交差汚染・二次汚染の防止はどうでしたか？

## 確認方法

冷蔵庫内の保管の状態を確認する  
まな板、包丁などの器具は、用途別に使い分け、扱った都度、十分に洗浄し、消毒する

## 確認するタイミング

始業前

## 問題があった場合

生肉等による汚染があった場合は加熱して提供又は使用しない  
使用時に、まな板や包丁などに汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する



特記事項を入力してください

いいえ

はい

# HACCP（衛生管理）チェック

一般 器具等の洗浄・消毒・殺菌はどうでしたか？

## 確認方法

使用の都度、まな板、包丁、ボウル等の器具類を洗浄し、またはすすぎを行い、消毒する

## 確認するタイミング

始業前

## 問題があった場合

使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄、または、すすぎを行い、消毒する

×

○

特記事項を入力してください

いいえ

はい

一般 トイレの洗浄・消毒はどうでしたか？

## 確認方法

トイレの洗浄、消毒を行う  
特に、便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入念に消毒する

## 確認するタイミング

始業前

## 問題があった場合

業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する

×

○

特記事項を入力してください

いいえ

はい

一般 従業員の健康管理はどうでしたか？

## 確認方法

従業員の体調、手の傷の有無、着衣等の確認を行う

## 確認するタイミング

始業前

## 問題があった場合

消化器症状がある場合は調理作業に従事させない  
手に傷がある場合には、絆創膏を付けた上から手袋を着用させる  
汚れた作業着は交換させる

×

○

特記事項を入力してください

いいえ

はい



# HACCP（衛生管理）チェック

一般 手洗いの実施はどうでしたか？

## 確認方法

衛生的な手洗いを行う

## 確認するタイミング

トイレの後、調理施設に入る前、盛り付けの前、作業内容変更時、生肉や生魚などを扱った後、金銭をさわった後、清掃を行った後

## 問題があった場合

作業中に従業員が必要なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合には、すぐに手洗いを行わせる

×

○

特記事項を入力してください

いいえ

はい

重要 非加熱のものはどうでしたか？

## 提供方法

冷蔵品を冷たいまま提供

## 前菜盛合せ10種類

冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する

評価して下さい。

×

○

特記事項を入力してください

いいえ

はい

重要 加熱するものはどうでしたか？

## 提供方法

パスタ・冷凍品を加熱し、熱いまま提供

## パスタソース

温めた40度前後のお湯の中に4分ほど入れて解凍し、解凍後フライパンでソースを弱火であたため、茹でたパスタと和える

## パスタ

バリラ80gを沸騰したお湯にいれ6分茹でる

評価して下さい。

×

○

特記事項を入力してください

いいえ

はい

これで、結果入力が完了しました。  
お疲れ様でした！

採点する

## ②開店準備

### ① 掃除（キッチン・ホール・トイレ）

※お客さんがいない間などに適宜行う

### ② 食器洗い（残っていれば）

### ③ 在庫確認（発注が必要なら報告）



## インスタ作業

- ① 投稿とストーリーの更新
- ② フォロワーとDM作業
- ③ DMの返信作業

## インスタ作業

### ① 投稿とストーリーの更新

店内の写真やフード、ドリンクなど写真や動画を撮影して投稿とストーリーを更新する。

主な目的はお店が稼働していることを伝えること。

## インスタ作業

### ② フォローとDM作業

- ①お店の近くの飲食店アカウントを探す
- ②近くの飲食店をフォローしている人をフォローする  
(目安は1日100フォロー程度)
- ③フォローバックが返ってきたらDMをする
- ④DM文章はコピペでOK



## インスタ作業

- ① 投稿とストーリーの更新
- ② フォローとDM作業
- ③ DMの返信作業

### ③運営

- ① フード提供
- ② ドリンク提供
- ③ 接客
- ④ 会計

お通し・チャージ料

・ 500円

- ①お通し・チャージ料で500円
- ②ミックスナッツを20g～30gほど小皿に入れて出す









## フード

### ・ パスタ




- ①お湯を沸騰させる
- ②パスタ80gを①につけて 6 分茹でる
- ③パスターソースは温めたお湯に8分入れて  
解凍
- ④③の後に茹でたパスタと和えて皿に持っ  
て出す

## フード

-  緑の野菜とベーコンの粒マスタード和え
-  鶏肉のバルサミコ和え
-  イタリア野菜のトマト和え
-  サラダリゾット
-  鶏肉のカチャトーラ
-  シラスと野菜のジェノヴェーゼマリネ
-  根菜とエビのアラビアータ
-  手羽中とごぼうのコンフィ
-  ナスとモッツァレラのグラタン
-  ゴルゴンゾーラグラタン

ALL：500円

## パスタ

-  磯の香り豊かな牡蠣のアラビアータ
-  鶏とキノコの芳醇クリームソース
-  香り楽しむ桜海老のペペロンチーノ

ALL：1,000円

## フード

### ・ 湯煎

- ・ お湯に入れて3分ほど付けて解凍後にお皿に持って出す

### ・ 流水

- ・ 流水で3分ほど解凍してお皿に持って出す

### ・ グラタン

- ・ グラタン皿に入れて電子レンジで500w3分で解凍しトースターオーブンで1分ほど表面に焼き目をつける

## フード



緑の野菜とベーコンの粒マスタード和え



鶏肉のバルサミコ和え



イタリア野菜のトマト和え



サラダリゾット



鶏肉のカチャトーラ



シラスと野菜のジェノヴェーゼマリネ



根菜とエビのアラビアータ



手羽中とごぼうのコンフィ



ナスとモッツァレラのグラタン



ゴルゴンゾーラグラタン

ALL：500円

## パスタ



磯の香り豊かな牡蠣のアラビアータ



鶏とキノコの芳醇クリームソース



香り楽しむ桜海老のペペロンチーノ

ALL：1,000円



## フード

### ・湯煎メニュー

鶏肉のカチャトーラ

手羽中とこぼろのコンフィ

### ・流水メニュー

緑の野菜とベーコンの粒マスタード和え

イタリア野菜のトマト和え

サラダリゾット

鶏肉のバルサミコ和え

シラスと野菜のジェノヴェーゼマリネ

根菜とエビのアラビアータ

## フード



緑の野菜とベーコンの粒マスタード和え



鶏肉のバルサミコ和え



イタリア野菜のトマト和え



サラダリゾット



鶏肉のカチャトーラ



シラスと野菜のジェノヴェーゼマリネ



根菜とエビのアラビアータ



手羽中とごぼろのコンフィ



ナスとモッツァレラのグラタン



ゴルゴンゾーラグラタン

ALL：500円

## パスタ



磯の香り豊かな牡蠣のアラビアータ



鶏とキノコの芳醇クリームソース



香り楽しむ桜海老のペペロンチーノ

ALL：1,000円



フード

- ・流水解凍



- ・湯煎解凍



## ドリンク

### ドリンク

- ・グラスワイン（赤・白）
- ・ビール
- ・ウーロンハイ
- ・ハイボール
- ・麦焼酎
- ・芋焼酎
- ・カシス
- ・レモンサワー
- ・ウーロン茶
- ・炭酸水

ALL：500円

※スタッフドリンク 500円

### 【割り方】

- ・ストレート そのまま出す
- ・ロック 氷だけ入れて出す
- ・水割り 水で割って出す
- ・ソーダ割り 炭酸水で割って出す
- ・ウーロン割 ウーロン茶で割って出す

### 【氷あり】

- ・ウーロンハイ
- ・ハイボール
- ・レモンサワー
- ・焼酎（ストレート以外）
- ・カシス
- ・ウーロン茶
- ・魔王（ストレート以外）
- ・余市（ストレート以外）

### 【氷なし】

- ・ワイン
- ・ビール
- ・焼酎（ストレート）
- ・ウイスキー（ストレート）
- ・日本酒

# ドリンク

## ドリンク

- ・グラスワイン（赤・白）
- ・ビール
- ・ウーロンハイ
- ・ハイボール
- ・麦焼酎
- ・芋焼酎
- ・カシス
- ・レンモンサワー
- ・ウーロン茶
- ・炭酸水

ALL：500円

※スタッフドリンク 500円

### ①ビール

ビール1缶をコップに入れて出す。



### ②ウーロンハイ

グラスに氷を入れて、焼酎（麦・芋）  
30mlをウーロン茶と割って出す。  
優先は「麦」→「芋」の順番で出す。



### ③ハイボール

グラスに氷を入れて、ウイスキー（ティー  
チャーズハイランドクリーム・角など）  
30mlを炭酸水と割って出す。



### ④麦焼酎

グラスに麦焼酎（いいちこ）30mlを入れて  
出す。割り方をお客さんに確認する。





# ドリンク

## ドリンク

- ・グラスワイン（赤・白）
- ・ビール
- ・ウーロンハイ
- ・ハイボール
- ・麦焼酎
- ・芋焼酎
- ・カシス
- ・レンモンサワー
- ・ウーロン茶
- ・炭酸水

ALL：500円

※スタッフドリンク 500円

### ⑤芋焼酎

グラスに芋焼酎（黒霧島）30mlを入れて出す。割り方をお客さんに確認する。



### ⑥アルパカ（赤）

ワイングラスに赤ワイン（アルパカ）を80mlで出す。



### ⑦アルパカ（白）

ワイングラスに白ワイン（アルパカ）を80mlで出す。白ワインは冷蔵庫で冷やす。



### ⑧カシス

グラスにカシス（リキュール）30mlを入れて出す。割り方をお客さんに確認する。



# ドリンク

## ドリンク

- ・グラスワイン（赤・白）
- ・ビール
- ・ウーロンハイ
- ・ハイボール
- ・麦焼酎
- ・芋焼酎
- ・カシス
- ・レモンサワー
- ・ウーロン茶
- ・炭酸水

ALL：500円

※スタッフドリンク 500円

## ⑨レモンサワー

グラスにレモンサワーの元を30ml入れて  
炭酸水で割って出す



## ⑩ウーロン茶

グラスに氷とウーロン茶を入れて出す



## ⑪炭酸水

グラスに氷と炭酸水を入れて出す



# ボトルワイン

- ボトルワインは1本3,500円を出す
- アルパカ（赤・白）以外はボトルワインとして出す
- 種類は毎回仕入れなどのタイミングで変わる
- ボトルワインはワインセラーへ保管する
- 売れていったものからメニューから削除してください
- 在庫が5本以下になれば連絡ください（発注します）

## ボトルワイン 3,500円



ALL：3,500円

## 接客

- 01:何かして頂いたら必ず「ありがとうございます」とお礼を言う
- 02:何か失敗したら必ず「申し訳ございません」と謝罪する
- 03:何か失敗したら必ず「失礼しました」と言う
- 04:勤務時は明るく、元気に丁寧に話しましょう
- 05:グラスが空いたら「何かお飲みになりますか?」と聞く
- 06:フットが無かったら「何か召し上がりますか?」と聞く
- 07:できるだけ早くトリンクとフットを提供しましょう
- 08:仕事なので義務感と責任感を持って取り組みましょう
- 09:勤務態度や貢献度に応じて昇給があります。頑張りましょう！
- 10:お客様にはとにかく楽しんでもらうことを意識しましょう
- 11:無駄なことは減らして必要なことだけをして効率的に働きましょう
- 12:何かあれば遠慮なく報告・連絡・相談をしましょう
- 13:火の扱いは最新の注意を払いましょう



# 会計

①エアレジアプリを開き注文内容を  
タップして支払いへ進むをタップ



②エアペイアプリで金額が合っている  
か確認して「会計する」をタップ。  
左から任意の支払い方法を選択する。



③クレカ、QR決済などの場合は  
決済端末を使って会計する



※支払い方法が選択できない場合は、審査中か使用できない決済方法になります。  
※現時点で決済できる方法で決済をお願いします。

#### ④片付け

- ① 洗い物（適宜済ませておく）
- ② ゴミ捨て（ルールは店舗毎による）
- ③ ガスの元栓を閉める
- ④ 電気の消灯

## ⑤閉店

- ① 退勤タイムカードの打刻
- ② LINEで終了報告（必ず一報入れる）
- ③ スプシにて作業報告(インスタと売上)
- ③ 鍵を閉めて閉店

※鍵を閉めてキーボックスへ入れる

※鍵の管理は店舗ごとによる