The background features decorative halftone patterns in shades of blue and cyan, primarily located in the corners and along the edges. These patterns consist of small dots of varying sizes and densities, creating a textured, modern aesthetic. The central text is set against a plain white background.

業務マニユアル

1日の流れ

- ① 出勤
- ② 開店準備
- ③ 運営
- ④ 片付け (21:30ラストオーダー)
- 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
- ③ Instagram予約チェック
- ④ レジ金額を確認する

出退勤タイムカードの打刻

IDとPASSは個別で配布します

<https://opluswork.com/login>

ログインする

ログイン

ログインURLを発行します。下のフォームにご登録いただいたメールアドレスを入力してください。

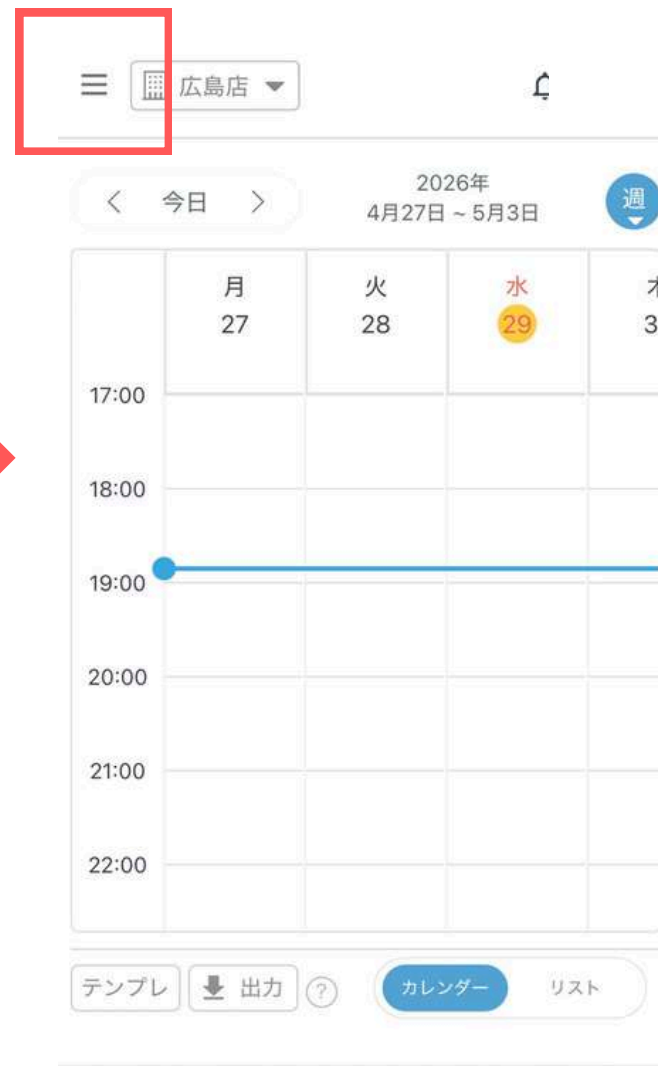
メールアドレス

送る

SMSからログイン (有料オプション)

新規アカウント登録はこちらから

左上の3本線を
をタップ



タイムカード
をタップ



出勤時：出勤ボタン
退勤時：退勤ボタン



出退勤タイムカードの打刻

IDとPASSは個別で配布します

※アプリを利用する場合

【スタッフ様】AppStore、または GooglePlay にてアプリをインストール

▼オプラス:シフト管理アプリ

▼AppStore



Appleの場合

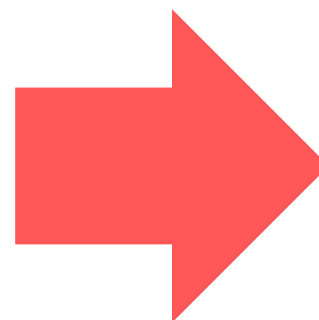
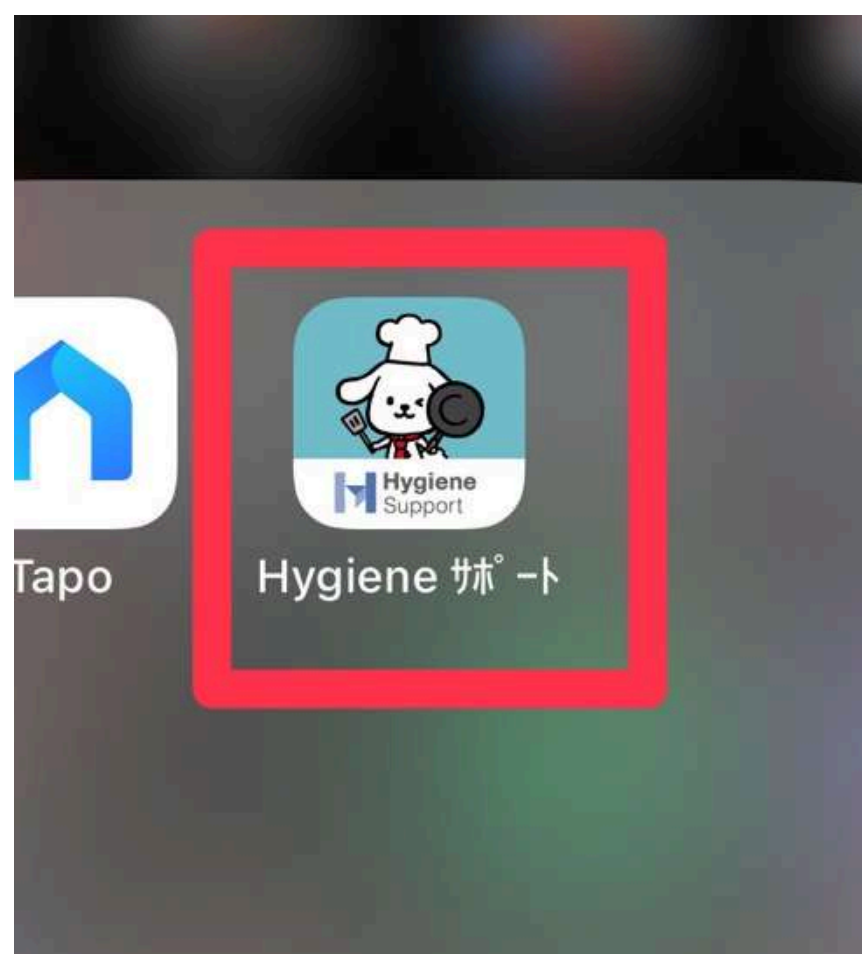
▼GooglePlay



Androidの場合

HACCP（衛生管理）チェック

iPadにある下記のアプリを開く



「結果を入力」をタップしてスタート



HACCP（衛生管理）チェック

順番に進めていく

問題がなければ「○」を特記事項がなければ「はい」を押して記入する

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

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°C以下、冷凍：-15°C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°C

冷凍庫の温度はどうでしたか？

-5.0°C

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

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

いいえ はい

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。

いいえ はい

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。

いいえ はい

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（残ってれば）

③ 在庫確認（発注が必要なら報告）

※ドリンクや日用品など

※早めに報告すること

インスタ作業

- ① 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 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20フォロー程度)
- ③ フォロワーバックが返ってきたらDMをする
- ④ DM文章はコピペでOK

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
- ※ナッツが苦手な方はドライフルーツなどで対応



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30分茹でる
- ③パスターソースは同時に湯煎解凍
- ④③の後に茹でたパスタと和えて皿に盛って出す

・ ショートパスタ

- ①湯煎で5分
- ②解凍後に皿に盛って出す

Pasta Menu



① 磯の香り豊かな牡蠣のアラビアータ

アクセントとなる赤トウガラシのキレのある辛味、そしてソース全体に風味が広がるよう粗いミンチにした牡蠣の旨味が、トマトソースの中に凝縮された、濃厚かつ深みのある美味しさを存分に楽しめるソースです。

¥500



② 鶏レモンクリーム

こんがり焼き上げたジューシーな鶏肉を、まろやかなクリームソースと煮込み、仕上げにレモンを加えることで濃厚さの中にも爽やかな風味を楽しめるソースです。

¥500



③ 香り楽しむ桜海老のペペロンチーノ

ニンニク・唐辛子と昆布・アサリのダシを合わせたオイルソースに、桜海老の香りが広がるように仕上げました。仕上げに加えるグリーンピースの食感も楽しく、食べ進める手が止まらない味わい豊かなソースに仕上がりました。

¥500



④ サーモンクリーム (ショートパスタ)

食感が残るよう絶妙な火加減で加熱したサーモン、そして甘みが出るよう炒めた玉ねぎをクリームソースの中に加えた、クリームのコクとそれぞれの食材の旨味を存分に感じることができるソースです。

¥500



⑤ ボロネーゼ (ショートパスタ)

ごろっと入った牛ひき肉をトマトソースだけでなく香味野菜や生クリームとじっくり煮込み、最後にチーズでまとめ上げることで、食材の旨味と豊かなコクを口いっぱい味わうことができるソースです。

¥500



⑥ 桜海老のパスタ (ショートパスタ)

ニンニク・唐辛子と昆布・アサリのダシを合わせたオイルソースに、桜海老の香りが広がるように仕上げました。仕上げに加えるグリーンピースの食感も楽しく、食べ進める手が止まらない味わい豊かなソースに仕上がりました。

¥500

フード

• 湯煎

- 5分間、湯煎で解凍してお皿に盛って出す

• 流水

- 5分間、流水で解凍してお皿に盛って出す

• 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3分ほど表面に焼き目をつける



フード

・ 湯煎メニュー



・ 流水メニュー



フード

- 流水解凍



- 湯煎解凍



ドリンク

Drink Menu

| | |
|--------------|------|
| グラスワイン (赤・白) | ¥500 |
| ビール | ¥500 |
| ウーロンハイ | ¥500 |
| ハイボール | ¥500 |
| 麦焼酎 | ¥500 |
| 芋焼酎 | ¥500 |
| カシス | ¥500 |
| レモンサワー | ¥500 |
| ウーロン茶 | ¥500 |
| 炭酸水 | ¥500 |
| オレンジジュース | ¥500 |
| ※スタッフドリンク | ¥500 |

【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
- 炭酸水

【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)
- オレンジジュース

ドリンク

Drink Menu

| | |
|--------------|------|
| グラスワイン (赤・白) | ¥500 |
| ビール | ¥500 |
| ウーロンハイ | ¥500 |
| ハイボール | ¥500 |
| 麦焼酎 | ¥500 |
| 芋焼酎 | ¥500 |
| カシス | ¥500 |
| レモンサワー | ¥500 |
| ウーロン茶 | ¥500 |
| 炭酸水 | ¥500 |
| オレンジジュース | ¥500 |
| ※スタッフドリンク | ¥500 |

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

Drink Menu

| | |
|-------------|------|
| グラスワイン（赤・白） | ¥500 |
| ビール | ¥500 |
| ウーロンハイ | ¥500 |
| ハイボール | ¥500 |
| 麦焼酎 | ¥500 |
| 芋焼酎 | ¥500 |
| カシス | ¥500 |
| レモンサワー | ¥500 |
| ウーロン茶 | ¥500 |
| 炭酸水 | ¥500 |
| オレンジジュース | ¥500 |
| ※スタッフドリンク | ¥500 |

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

Drink Menu

| | |
|--------------|------|
| グラスワイン (赤・白) | ¥500 |
| ビール | ¥500 |
| ウーロンハイ | ¥500 |
| ハイボール | ¥500 |
| 麦焼酎 | ¥500 |
| 芋焼酎 | ¥500 |
| カシス | ¥500 |
| レモンサワー | ¥500 |
| ウーロン茶 | ¥500 |
| 炭酸水 | ¥500 |
| オレンジジュース | ¥500 |
| ※スタッフドリンク | ¥500 |

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
- イレギュラー（値段や内容の変更）があれば都度連絡します
- 在庫が5本以下になれば連絡ください（発注します）

Bottle Wine



| | | |
|---------|-------|-------|
| 赤ワイン | _____ | ¥3500 |
| 白ワイン | _____ | ¥3500 |
| ロゼワイン | _____ | ¥3500 |
| スパークリング | _____ | ¥3500 |

※ボトルワインは仕入れの
タイミングによって種類が変わります

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 レジ金額を確認する
- ③ LINEで日報報告（フォーマットに沿って）
- 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