

パン職人転職 失敗しないチェックリスト（保存版）

転職は「仕込みの段階」で決まります。

入社後に「思っていたのと違う…」とならないために、面接や見学で確認しておきたいポイントを整理しました。

印刷してチェックを入れながら活用してください。

■ チェックリスト

- 転職の目的を3つに絞り、優先順位を決めているか
- 給与の内訳を「所定内 / 残業 / 深夜 / 賞与」に分解して整理したか
- 固定残業の時間数と、超過時の精算方法を確認したか
- 繁忙期と通常期の労働時間の違いを確認したか
- 主要設備（オープン・ミキサーなど）の年式やメンテナンス状況を確認したか
- 衛生管理（HACCP対応など）の体制を確認したか
- 工場の主力商品や生産設計を把握したか
- 役割の範囲と評価基準を具体的に確認したか
- 教育体制やマニュアルの有無を確認したか
- 実技トライアルに備え、質問されたら答えられる準備をしたか
- 退職手続きや引き継ぎ準備を進めているか
- 労働法令（割増賃金・有給・社会保険）を一次情報で確認したか

このチェックリストは、パン職人の転職を「失敗しない」ための基本確認事項です。

すべてを完璧にできなくても、面接の前に目を通しておくだけでギャップを大きく減らすことができます。