

カフェオーナー 実践レッスン現場レポート!!



カフェオーナーの仕事全般や、接客サービス等の店舗での立ち居振る舞いなどを、実際の現場さながらに体験する、カフェオーナーコースの実践レッスン。カフェオーナーを目指す、生徒たちの奮闘振りを密着レポート!!

当日のスケジュール

- 11:00 講義スタート
- 12:30 ランチメニューの調理実習
- 13:30 ランチを兼ねた試食会
- 14:30 カフェドリンクの実演
- 14:50 実践形式で接客実習
- 17:00 紅茶の抽出手順・試飲
- 17:30 終了



実習の狙い!!

カフェオーナーとしての立ち居振る舞いを学んで頂きます。実際には、自分のお店が出来てから経験していくことを、この授業で前もって学べ、本番の時にはベテランに達しています。

今回のランチメニュー

チャバタサンドと
きのこ木の実のサラダ



Lesson 1 [基本講義]

まずは『繁盛店になるお店作り・再来店させる店作りについて』の講義を行います。カフェでのさまざまなシチュエーションに対して学園長からの適切な解説やアドバイスが講義されます。



真剣な面持ちで講義に聞き入る生徒たち

Lesson 2 [調理実習]

Lesson2はお昼ご飯作りも兼ねた調理実習。限られた時間の中でいかに効率良く、美味しく調理できるかが問われます。ここでも、調理のコツやお金が頂ける盛りつけ方などの確にアドバイス。みんな上手にできたかな!?



お昼ごはんも兼ねて調理実習が行なわれます。今日のメニューは・・・

今回の実習メニューは「チャバタサンドときのこ木の実のサラダ」。アナナスジャパンさんの冷凍パンを使って調理しました。

それではみんなていただきます～!



Lesson 3 [接客実習]

昼食後はいよいよ、接客実習本番です。まずは、学園長から本日オススメのドリンクメニューの調理実演!



接客実習メニュー

黒ごま
バナナシェイク



続いては、カフェオーナーとお客さん役に別れて、実際の接客サービス、調理の実習です。お客さまに心地よく過ごしていただくための接客サービスを上手く実践できるでしょうか!?

冷や汗をかきつつ奮闘する生徒たち

本番さながらの実習にみなさん悪戦苦闘。お客さまのさまざまなご注文をいかに効率よく提供するか。これまで学んできた知識と技術が試されます。慣れない調理と接客に戸惑う場面もしばしば。知識だけでは現場はこなせないことを実感!?



お会計を済ませてひと安心。上手にできたかな?

受講生の感想



受講生: 伊藤 哲彦さん

基本講義では、学園を卒業してカフェオーナーになられた方の体験や、オーナーとしての対応の仕方の話が聞けてとても勉強になりました。調理・接客実習では、自分の直すべき部分をその場で指摘してもらえるので弱点がよくわかり、毎回勉強になることがたくさんあります。



受講生: 三浦 えり子さん

講義で紅茶のおいしいいれ方を聞き、実際にいれてみる事ができました。実習ではオーナーとしての立ち居振る舞い方や、ドリンクのいれる順番など、とても勉強になりました。今後はカフェマナーの勉強もしつつ、料理メニューのレシピも増やしていきたいです。



受講生: 河野 雅宏さん

調理実習では、レシピだけではわからなかったところを、実際に目で調理できたことがとてもよかったです。接客実習でドリンクを作るとき作業手順に戸惑ってしまい、頭ではなく身体で憶えていかなくてはいけないことに気付かされました。しっかり復習をして身につけていきたいです。