

カフェオーナーコース

独立開業コース

# オープン前チェック

密着!



岩本 悠さん Cafe Cross Point (東京都杉並区)

よりスムーズにオープン日を迎えられるように、  
開業日前に実際にお客様が来店されたことを想定してチェックを行う「オープン前チェック」。  
什器、備品の配置、お客様のお迎えからお会計までの流れ、オーナーとしての心構えなどを再確認していきます!

## Check 1

### 作業動線

受講生が想定している作業動線を学園長がチェック!調理、提供ができるように什器や備品が置かれているか、どのような流れで行うかなどを一緒に確かめていきます。



## Check 2

### 接客サービス

お客様にオーダーを取る、飲み物や料理を提供するといった接客サービスを、学園長がお客様の立場に立って指導していきます。自分では気づきにくい点を見つけることができる貴重な機会です。



## Check 3

### 作業手順

オーダーが入ってから提供するまでの一連の動きをチェック。飲み物や料理を一番おいしい味と見た目で提供するための流れをもう一度、確認します。オープンまでに変更点、修正点を見つけることができます。



## Graduation

### チェックに合格すれば無事に卒業!

カフェオーナーコース、独立開業コースは、「オープン前チェック」に合格すると卒業となります!



#### オープン前チェックを終えて

今日のチェックでは厨房まわりの動線や道具、食器などの配置、お客様に提供する料理の見た目や盛りつけなどをアドバイスいただき、とても役に立ちました。自分たちも気になっていた場所がスッキリと使いやすくなりましたし、開業前の不安を解消できました。

おいしいコーヒーや飲み物、イベントを楽しめ、たくさんの方が楽しい思い出を作り、大切な経験ができるようなカフェにしていきたいです。カフェズ・キッチンをサポートは開業後も続くので心強いです。

#### 実習の狙い!

当たり前のことですが、オープンする前にしっかりと準備しておかなければ、お客様をお迎えすることができません。お客様に満足していただき、また来ていただける店かどうか、厳しい目でチェックしていきます!

