

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!



西川 智恵美さん カフェ クラビア(千葉県習志野市)

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う接客サービスを、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

物件の引き渡しからプレオープンまでの期間が短く、準備が追いつかない中でオープン前チェックでしたが、1日がかりでアドバイスをいただき、本当に助かりました。

当日は飲み物や料理の味、見た目に対して厳しくチェックを受け、作り方を変更しました。器具の使い方なども再度教えていただいたおかげで、オープンの際は自信を持って提供できるようになりました。

カフェズ・キッチンではマンツーマンの指導で、その人がやりたい店に合わせたアドバイスをもらえたのがよかったです。開業後も親身になって相談に乗ってもらえるので頼りにしています。

### 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!

