

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!



片岡 身江さん ヨリミチカフェ(東京都品川区)

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を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

物件の引き渡しを受けてからオープンするまでは本当にあっという間に時間が過ぎてしまい、什器・備品も完全に整わない中での「オープン前チェック」になってしまいましたが、逆に什器・備品の収納や設置場所を相談しながら決めることができ大変助かりました。当日は実際の来客を想定した接客や作業手順の確認、またお料理の盛り付けや味、提供するタイミングなど細かくチェックいただいてオープン前の貴重なアドバイスとなりました。

カフェズ・キッチンで教わったことは実際のカフェ開業に役立つことばかりで、とても良かったです。それぞれの人に合わせたマンツーマン指導をしていただけたので、自分の夢のかたちを実現することができました。

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!

