

「ペアdeトータルコース」卒業生

体験記

夫婦や親子、パートナーと2人で一緒に学べて、とてもお得な「ペアdeトータルコース」。実際にご夫婦で「ペアde独立開業コース」を受講して、カフェ開業の夢を実現させた卒業生の実例を紹介します。

「Higepapa Café」（東京都世田谷区） 佐藤修さん・和江さんご夫妻の場合

開業までの経緯

2010年	
2月	ネットなどでいろいろと調べ、カフェに特化した実践中心の授業内容に魅力を感じただけでなく、リーズナブルな授業料にも安心感を覚えて入学を決意 夫婦で「ペアde独立開業コース」に入学
2011年	
	店のコンセプトを「ゆったりと流れる時の中で過ごす大人の休息場所」に決定
3月	物件探し開始
4月	【カフェマナーコース】 6単位を追加受講し、オーナーとしての立ち居振る舞いを学ぶ。ペアならではのお互いの役割分担を体験
8月	学園長、サポートスタッフと物件の現地調査を行う ショップコンセプト作りの授業を行う 物件契約に対する指導後、物件契約完了
9月	設計契約。設計スタート メニュー開発&作製を指導 メニュー構成や必要な機器・器具道具等の授業を行う 食材仕入業者や厨房機器メーカー紹介等の選定や資金計画の授業を行う
12月	工事終了
2012年	
1月29日	「オープン前チェック」を受ける。厨房の物の配置やオーダーを受けてから提供までの段取り、手順などを学園長がチェック
★2月8日	オープン



何も分からないところから授業で1つ1つ学び、イメージ通りのカフェをオープンすることができました。



カフェをやるのが小さな頃からの夢だったという修さん。定年退職をきっかけに、その実現に向けてご夫婦で準備を開始。お二人でカフェズ・キッチンに通い始めてから2年後、東京都世田谷区にカフェをオープンさせました。



「ペアdeトータルコース」を選んだ理由

カフェ業界は未経験で、何も分からないところからのスタートでした。カフェズ・キッチンを選んだのは、カフェに特化したカリキュラムと実践的な授業が充実しているところに魅力を感じたからです。

「緑の多い場所にカフェを開きたい」という思いはあったものの、物件や開業場所が具体的に決まっていたわけではありません。でも、どんな小さな店でも1人でできることには限界があります。だから2人で同じ内容を学んでいれば、知識や考え方も共有できると考えて「ペアdeトータルコース」の「ペアde独立開業コース」を選びました。



厨房機器や食器なども学園のアドバイスを受けて選定

このコースを選んでよかったこと

学園ではカフェ開業に必要な知識やノウハウを1から学ぶことができました。コーヒーの入れ方1つでも学ぶ学校が違えば微妙な違いがあると思いますが、2人で一緒に学んだことで技術や知識のベースも同じになり、多くを説明する必要がないので安心していられます。開業すると予期せぬことがたくさん起こるので、そこはとても心強いですね。

オープンから約半年経ちましたが、開業後も学園長に営業日報をチェックしてもらうなど、サポートしてもらっています。日報を通じて的確なアドバイスをいただき、とても助かっています。



オープン前チェックの様子

Message

お二人からのメッセージ

カフェは一見、誰にでも始められるように見えるかもしれませんが、「お客様からお金をいただけるメニュー」としてお出しするためには、しっかりとした基礎知識と技術が必要です。カフェズ・キッチンではコーヒーの入れ方などの基本的なことからメニュー作り、資金計

画、店舗づくりまでを学ぶことができ、開業までサポートしていただきました。

また、学園に在学中、カフェ開業を目指す皆さんの受講生に出会い、皆さんの開業への熱い思い、メニューづくりへの意識の高さに刺激を受けました。



「コントロールティーヤブレート」をはじめ、学園の授業がきっかけになったメニューも多数