

カフェマナー 実習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など、店舗での立ち居振る舞いを実際のカフェさながらに体験できるカフェマナーコースの実習に密着! 『再来店させる優良カフェづくり』を目指して奮闘する受講生たちの様子をレポートします!

Lesson 1 [デザート&パフェメニューの講義]

今回のテーマは「パフェ作り」。オリジナルのパフェを考える際のヒント、見た目を考えた盛りつけ方など、学園長が経験談を交えながら講義を行います。この日の受講生は5人。各自の理解、進捗に合わせて、指導が受けられます。



学園長の話に聞き入る受講生たち

当日のスケジュール

- 11:00 講義スタート
- 12:30 パフェ、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 「Cafe's CAFE」で接客実習
- 17:00 設備チェックの講義
- 17:30 終了

Lesson 2 [調理実習]

まずは学園長自らお手本を見せます。みんなで味見した後は、実際に調理開始。単にレシピを習うのではなく、室温の高い厨房で調理することを想定したアドバイスや作業効率を考えた道具の使い方、ロスを出さない材料のカットの仕方、おいしくみえる盛りつけの手順などを伝授します。4種類のパフェの他、お昼ご飯作りを兼ねてランチメニューも調理。



限られた時間で効率よく、おいしく作るコツ、盛りつけ方などをアドバイス

Lesson 3 [接客実習]

厨房、客席、レジなどの設備が揃った「Cafe's CAFE」で、接客サービスと調理の実習を行います。カフェオーナー役とお客さん役に分かれ、来店からオーダー、調理、提供、会計、お見送りまでの一連の流れを経験。オーダーから提供までの目標時間は15分! でも30分近くかかってしまったりして悪戦苦闘。これまで授業で習ったことを忘れてしまい、指摘される場面もしばしば。知識だけでは現場はこなせないことを実感。



カップの持ち方、コーヒーの入れ方、提供の順番など、チェックするポイントがいっぱい!



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。

Lesson 4 [設備チェック]

店舗プロテュースの専門家による講義。これまでの事例を出しながら、厨房やフロアの設備についての考え方、注意点などを説明します。カフェオーナーとして、飲み物、料理以外にも気をを使うべき点がたくさんあると気づかされる内容です。



「常にお客様の立場で店を見ることを忘れずに」というアドバイスに納得

受講生の声



受講生: 遠藤 真由美さん

2年後のオープンを目指して学んでいます。今回で実習は6回目ですが、オーナー側はもちろんお客様の立場を経験することで、気づかされるものがたくさんあります。頭では分かっているけど、実際に現場に立つとできないことがいっぱい、この実習がなかったら、実際に開業した時はどうなるんだろうと悩んでしまいます。カフェ・キッチンと同じ夢を持った方、様々な年齢層、職業の方との出会いがあり、刺激があります。まだ失敗ばかりですが、授業は楽しいです。カフェオーナーとして少しずつ成長しているという実感があって、開業できる日が楽しみです!

