

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!

この日はカフェマナー12単位の中の「8」の授業でした!

Lesson 1 [メニューブック・看板・ポップの講義]

この日の午前中は、お店で大切な役割を果たすメニューブックや看板、ポップ作成のための講義が行われました。たくさんの実例を元に、学園長が見やすいだけでなく、印象に残るために大切なポイントを解説しました。



当日のスケジュール

- 11:00~ メニューブック・看板・ポップの講義
- 12:30~ 「Cafe's CAFE」でランチを兼ねた接客実習
- 15:00~ チョークアート実習
- 17:30 終了

Lesson 2 [接客実習]

講義修了後は厨房、客席、レジなどの設備が整った「Cafe's CAFE」へ。ここでランチを兼ねて、接客サービスと調理の実習を行います。全員が順番にカフェオーナー役とお客さん役をやり、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します。

カフェオーナー役の受講生に対しては、厨房での立ち居振る舞い、数種類のドリンクの注文があった場合の効率のよい調理や提供の順番、スムーズに提供するためにトレンチの上でドリンクをどう置けばいいか、など、学園長からチェックが次々に入ります。

今日の調理のメニューはパフェ。でも、調理や提供の準備に時間がかかったり、調理をする人との連携がうまくいかなかったりして、オーダーから提供までの目標時間15分をクリアできた人はゼロ。初めての授業でないにもかかわらず、20分以上かかってしまった生徒さんがほとんどでした。知識だけでは現場はこなせないこと、くり返し学ぶ必要性を実感する授業です。



Lesson 3 [チョークアート実習]

午前中の講義の内容を思い出しながら、看板の「チョークアート」に挑戦。講師の先生がお手本を見せながら、受講生各自が思い思いにお店の紹介やおすすめメニューなどを描いていきます。

自由に楽しめそうな作業ですが、自分のお店のイメージをイラストや文字で伝えるのは意外に難しく、皆さん大苦戦…。お客様の目を引き、お店の印象を視覚的に伝えるテクニックや、時間をかけずにチョークアートを完成させる方法を学んでいました。



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。



受講生の声

受講生: 金 ヘソンさん (カフェマナーコース)

大学生の時、カフェでアルバイトをしていたのがきっかけで、開業を考えるようになりました。今は転勤で日本に来ており、仕事をしながら週末に通学して1年半になります。初めてカフェマナーの授業に参加した時はとても緊張しました。今日は5回目でしたが、毎回、今までできなかったことができるようになって、成長を実感できるのがうれしいです。

実は入学前はカフェというのはすぐに始められるものだと思っていました。でも、接客サービスから厨房での動き、経営まで幅広く学んでみて、開業前に身につけるべきことの多さに気づきました。お金をいただけるレベルの技術を習得するのは簡単ではないと実感しています。授業は少人数制で、学園長をはじめ、講師の方には厳しく指導されることもありますし、生徒さんも一生懸命学んでいて、とても刺激になります。

韓国には個人経営のカフェが少ないので、ぜひ韓国で開業したいです。学園では仕入れ業者さんなども教えていただけるので、最初は学園のサポートを受けながら日本で開業して、そのノウハウを韓国で生かせればいいですね。

