

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「9」の授業でした!

Lesson 1 [メニュー試作]

この日のメニューはピザトースト。学園長がお手本を見せた後、実際に調理を開始します。

単にレシピのおさらいをするのではなく、どのようにオリジナリティを出すか、ロスを出さない材料のカットの仕方、作業効率を考えた道具の使い方、おいしく見える盛りつけの手順などを伝授します。

さらに各自でミニパンを使ったメニュー開発を行いました。

調理後はランチを兼ねた試食会です!



当日のスケジュール

11:00 メニュー試作～レシピ作成
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

17:30 終了



Lesson 2 [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。全員がカフェオーナー役とお客さん役を順番にやり、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生徒さんに対しては、厨房での手の動き、数種類のドリンクの注文があった場合の調理や提供の順番、スムーズに提供するためにトレイ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。

オーダーから提供までの目標時間は15分! でも「頭では分かっているけど、実際は何回やっても頭が真っ白になってしまう」そうで、30分近くかかってしまう生徒さんが続出。知識だけでは現場はこなせないことを実感する授業です。



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。

受講生の声



受講生: 武山 薫さん (カフェオーナーコース)

入学して4カ月。カフェマナーの実習は今回で2回目ですが、とにかく緊張しますね。でも半日みっちり指導してもらえるので、少しずつカフェでの動きが身につけてきましたし、コーヒー専門店、紅茶専門店など、授業ごとに想定が変わり、いろいろなメニューを経験できるので毎回発見があります。

仕事をしながらの通学だったので、自分のペースで通えるカフェ・キッチンを選びました。カフェの仕事は未経験なので分からないことばかりですが、学園長やスタッフは些細なことでも気軽に質問でき、丁寧に答えてもらえます。学園で学ぶうちに「紅茶がメインのお店にしたい」と店のイメージも具体的になってきました。2年以内の開業を目指して、プロとしての意識を身につけていきたいです。

