

# 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「12」の授業でした!

## Lesson 1 [オープン後の あれこれ!の講義]

この日の午前中はお店をオープンした後に、お店側で行うこと、業者が行うこと、業者に依頼することや商品計画、人事、広告・販促、売り上げ管理、お店のチェック項目等について具体的に学びました。



### 当日のスケジュール

- 11:00~ オープン後の  
12:00 あれこれ!の講義
- 12:00~ カフェごはんレシピの  
14:00 実習
- 14:30~ 「Cafe's CAFE」で  
17:30 ランチを兼ねた接客実習
- 17:30 終了

## Lesson 2 [カフェごはんレシピの実習]

この日のカフェごはんレシピは「マスカルポーネグラタン クロワッサン添え」。まず、冷凍クロワッサンの生地をオーブンで焼くところから始まります。ホワイトソースを作り、具材を調理しお皿に盛り付けホワイトソースとマスカルポーネチーズを上からかけて本日の仕込みは完了です!

ここで仕込んだお料理はLESSON3「接客実習」で実際にオープンで焼いてお客様に提供するまでの教材としても使用されます。



## Lesson 3 [接客実習]

「接客実習」では厨房、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の手順など、学園長から次々にチェックが入ります。

今日の調理のメニューはLESSON2で仕込んだ「マスカルポーネグラタン クロワッサン添え」。接客の手順がよくなかったり、調理の準備や連携がうまくいかなかったりで、オーダーから提供までに目標時間の15分以上を費やしてしまう生徒さんがほとんど。知識だけでは現場はこなせないことを実感する授業でした。



### 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: 高梨 純治さん 2014年11月入学

受け身ではなく、自分で考える授業が多いです

バイクで走った後に山の中で飲むコーヒーがおいしくて、入れ方にこだわるようになりました。それがきっかけでお店を持つ夢が生まれたんです。

入学後はコーヒーの知識から経営に関することまで幅広い知識が身につく、すべてが役立っています。受け身ではなく、自分で考える授業が多いのが特長で、「カフェマナー研修」もその1つです。料理をほとんどやることがない自分ですが、コーヒーはもちろん、料理や紅茶、日本茶、中国茶などにも興味を持つようになりました。関心を持つ事柄が増えたことで、開業したいカフェのイメージも広がりました。カフェを始めたい人に向けたアドバイスはインターネットでも見つけれられますが、本当に必要な情報は意外に入手できません。学園ではカフェのショップコンセプトをつかっていくノウハウなども学べて、開業への近道だと思います。

