

カフェオーナーコース

3つのカリキュラム

オープンまでの流れ

入学

1 カフェビジネスカリキュラム

32単位
または
17単位

カフェに関する基礎的な知識と技術を総合的に修得。カフェ開業に必要な基本を学ぶ。



受講期限あり

2 カフェマナーカリキュラム

12単位

カフェオーナーの仕事全般や、接客サービス等の店舗での立ち居振る舞いなど、「再来店させる優良カフェ」づくりのノウハウを修得する。

プラスアップカリキュラム

- ⊕ ステップアップコース
- ⊕ カフェごはんコース ケーキ&パンコース
- ⊕ センスアップコース

受講期限あり

3 独立開業カリキュラム

①+② → オープン日が卒業
+毎月の状況表

マンツーマンで進めるカリキュラム

より良いお店を、よりスムーズに開業する為の、コンセプト計画、資金計画、仕入れ業者、設計・施工業者紹介まで、カフェオープンをサポートバックアップ。



卒業

OPEN

3ヶ月の営業日報提出
フォロー相談など

カフェビジネスカリキュラム
カフェマナーカリキュラム

ショップ
コンセプト
づくり

メニュー
開発&作製

必要機器
備品等
リストアップ

資金計画
人事計画
広告宣伝計画

物件
現地調査

物件決定

メニュー決定～
厨房機器発注
備品発注

仕入れ業者選定
厨房器具発注

店舗完成
引渡

作業導線確認
予行演習
トレーニング

オープン前
チェック
(什器備品の配置・
試食・提供等)

