

バリスタ養成コース概要



講師

浜地 徹 (Hamaji Toru)



略歴

ジャパンバリスタチャンピオンシップ (2006、2009) セミファイナル
ジャパンラテアートチャンピオンシップ (2009～2012) 審査員
SCAJ 第3回リトリート シングルオリジン部門 2010 1位
2002年にボンタイン珈琲本社に入社、チーフバリスタを務める。
ブラジル・スウェーデン・イギリス・アメリカなど海外で現地のコーヒーに触れ、海外式のコーヒーの淹れ方を学ぶ。

2011年～現在 名古屋ユマニテク歯科製菓専門学校
飲料接客コーディネーター講師

2012年 名古屋文化女子短期大学 講師

2012年 愛知調理専門学校 講師

2013年 Sweets&Food VISAGE ラテアート講師

2017年～名古屋文理大学 カフェ実習講師



名古屋文理大学、名古屋ユマニテク歯科製菓専門学校
実習講師契約

オフィスの場所と営業時間



seminar box note

〒464-0807

愛知県名古屋市千種区東山通 1 丁目-30-9

営業時間

10:00～21:00 (セミナー)

12:00～18:00 (ショップ)

電話番号 052-781-0020

連絡先 info@coffeenote.biz

seminarbox.note@gmail.com

ホームページ <http://seminarbox-note.com>



当店は日本スペシャルティコーヒー協会 (Specialty Coffee Association of Japan) の加盟店です。

CAFERES

YAHOO! JAPAN ライフマガジン

@FM 80.7

KELLY

TokaiWalker

Cheek

※掲載力への掲載原稿をむ

メディア掲載実績多数!

コース概要(1 講座 2 時間 15 回 計 30 時間)

受講者の方が、お一人でコーヒーを提供できるようになるまで全 15 回に渡って講座を行います。コーヒーショップでコーヒーを提供するのに必要な知識、技術を習得することが目標です。ドリップコーヒーからカフェラテ、ラテアートまで、ご希望に合わせて、コーヒーを網羅的に学んでいただけます。主な内容としては次の通りです。

第 1 回 コーヒーが消費者のもとに届くまで

栽培から提供までコーヒーの現状もふまえながら、今、お手元にある 1 杯のコーヒーがどういうものなのかを知って頂きます。

第 2 回 コーヒーの品質と味覚表現について

コーヒーは嗜好品と言われますが、実はそこには、明確な品質の違いというものが存在します。

ご自身で提供するコーヒーの品質や味を理解したうえで提供できることを目指します。

第 3 回 ドリップコーヒーの基本

まずは、コーヒーの提供において一番多く用いられているであろう、ドリップコーヒーの基本の習得を目指します。

第 4 回 ドリップコーヒーの応用

ドリップ器具を用いて、様々なコーヒーを淹れ、また、同時に、そのコーヒーの特徴が把握できるようにしていきましょう。

毎回同じようにドリップコーヒーが淹れられるようにもトレーニングして頂きます。

第 5 回 いろいろなドリッパー

ドリップをするドリッパーにも様々な形や、様々なメーカーが存在します。

それらを実際に使用し、ドリップすることでその違いや特徴を知って頂きます。

第 6 回 様々な抽出器具

ドリッパー以外にもコーヒーには様々な器具があり、それらを使ってコーヒーを淹れてみましょう。

きっとこれから、お客様との会話の際にも役立つことでしょう。

第 7 回 エスプレッソの抽出の基本

エスプレッソとは？エスプレッソの基本から抽出の仕方までを習得して頂きます。

第 8 回 エスプレッソの抽出の基本 2

エスプレッソは少しの調整の違いで、味が変化します。

どのような調整でどう変わるのか、ご自身で毎日の調整ができるように練習していただきます。

第 9 回 エスプレッソの抽出の基本 3 & カフェラテ、カプチーノ技術

日々同じ動作で同じように淹れられることも重要です。どのような点に気をつけて抽出すれば良いのか、考えていきます。

また、おいしいカフェラテやカプチーノをつくるためには必須のミルクスチーミング、その基本と原理の理解を行います。

第 10 回 ミルクスチーミング技術

より、滑らかで口当たりの良いミルクフォームを作れるようになります。

それがカフェラテをもっと美味しくしてくれることでしょう。同時にハートのラテアートの描き方を理解しましょう。

第 11 回 ラテアート 1

おいしいカフェラテをつくることは必須ですが、見た目が綺麗なことは、更にそのコーヒーを魅力的なものにしてくれるでしょう。

まずはより綺麗なハートのラテアートを目指しましょう。

第 12 回 ラテアート 2

ハートのラテアートができるようになったら、次はレイヤーハート、2 連ハートの習得を目指しましょう。

第 13 回 ラテアート 3

リーフのラテアートやより複雑なアートにもチャレンジしてみましょう。

第 14 回 エスプレッソアレンジドリンク&カフェラテ

エスプレッソとミルクを使った飲み物は、意外に多くのバリエーションがあります。それらをご紹介、実際に作って頂きます。

第 15 回 ワークフロー & カフェラテ

1 杯のコーヒーの提供には、品質だけではなく、一連の動作の迅速さと、美しさが求められます。

それはきっと、見ているお客様の安心感にも繋がることでしょう。

※コーヒーの抽出技術に加え、お店でコーヒーを提供するということについて必要な知識、考え方(衛生観念、提供までのスピード、魅せ方など)も、各講座の内容の中でご紹介いたします。開業希望の方には、開業サポートもさせていただきます。

内容はご希望に合わせてカスタマイズさせていただきます。お気軽にご相談ください。



セミナー受講料	198,000 円(教材費、消費税込み) 現金、銀行振り込み、クレジットカード払い対応 ※分納についても応相談
持ち物	セミナーに必要なものは全て弊社でご用意いたします
受講形態	マンツーマンによるセミナー
回数と受講期間	全 15 回・最短 4 日～(参加者の方のご都合に応じてセミナーを開講可能です) ※ご希望に沿えない場合もございます

現在のバリスタ事情について



日本国内では、バリスタを名乗るのに特別な技術や知識、資格などは必要ありません。極端な話、バリスタを名乗ろうと思えば、今日からでもバリスタを名乗れます。

ですが、「バリスタ」は、**お客様に自信をもって説明し、案内できる 1 杯のコーヒーを提供**できなければなりません。実際、日本スペシャルティコーヒー協会の調査では、「(コーヒーの)売り場スタッフの説明が的確であることが、消費者の満足度につながる」と発表されています。

こういったことを踏まえて、この講座では、受講者の方に**バリスタとしてぜひ知っておいていただきたいコーヒーの基礎知識、基本技術**を、専門学校や大学での指導経験もあるプロがお伝えます。

即戦力を求められるカフェ業界



note のバリスタ養成コース最大の強みは、**座学よりも実技に焦点を当てた内容**であることです。

多くのコーヒーの資格・学校は、コーヒーの“知識”を得ることがメインになっており、ナマの現場の技術を学ぶのにはあまり向いていません。弊社のバリスタ養成コースによって、豆を自分で選ぶことができ、マシンを扱えるようになったバリスタのスキルは、**即戦力を求められるカフェ業界では大きな強み**になります。実際、修了後すぐ開業され、人気店になったカフェもあります。

世間的な関心が高まっている今だからこそ、カフェを開業するうえで、あるいはカフェで働くうえで必ず武器になる「バリスタとしての技術」を身に着けてみませんか？

コーヒーを強みに



近年、美味しいコーヒーを提供したい、コーヒーにこだわりをもって提供したい、というお店が増えています。

コーヒーショップだけではなく、レストラン、スイーツをメインとしたカフェ、パン屋、ケーキ屋、また、サロンなど、様々な業態のお店で、**コーヒーが提供されることが増え、お客様もコーヒーとその品質に対する関心が高まっています。**

そこで、適切な知識と適切なスキルで提供される**コーヒーは強みとなり、お客様の信頼を得られ、他店との差別化**になります。

また、それぞれのお店にとってどんなコーヒーが適切なのか、どのようにコーヒーを活用すると効果的か、などのご相談もさせていただきます。

受講に際して

初回講座を行う前に、どういった目的で養成コースを受講されたいかを、ヒアリングいたします。セミナー内容はお一人お一人に合わせて、カスタマイズさせていただきます。

「カフェを開業したい」、「コーヒーの知識をより深めたい」、「バリスタスキルを身につけたい」、「今働いている飲食店で新たにコーヒーを提供したい」といった、参加者お一人お一人の目的をお聞きし、それにあわせて、内容を調整していきます。漠然とした目的でも構いません、お気軽に、ご相談、ご要望等お伝えください。

コーヒー以外のご相談

また、開業希望の方には、開業までしっかりとサポートさせていただきます。「開業までの流れは??」、「開業って何から始めればいいのか?」、「どうやってお店作をつくれればいいのか?」、「お店のコンセプトとは??どのように決めたらよい??」、「お店のレイアウトはどうしたらいい??」など開業全般について一緒に考えながら、セミナーを進めさせていただきます。開業知識ゼロの方でも、開業までしっかりサポートいたします。

「どのようなお店を開業したいのか」、「どのような場所にお店を作りたいか」、「オープン前にすべきことは?? 集客はどうすればいい??」など、細かな点も考え、ご相談しながらセミナーを進めさせていただきますので、よりお一人お一人に合わせたアドバイスが可能です。

セミナー受講者特典

1. 養成コース修了後には認定証を発行

バリスタ養成コースをすべて受講し終えた方には、**note 認定の修了証**を発行しております。「コーヒーを本格的に勉強したことがあると分かって信頼感につながる」と、カフェ開業された方からもご好評をいただいております。

コーヒーのことを勉強した記念として、あるいはコーヒーについて一定以上の訓練を受けたことを示す証明書としてご利用ください。



2. 様々な開業サポートが可能

バリスタ養成コースを検討される方のなかには、将来的にカフェ開業を見据えて受講される方もいらっしゃいます。

そのなかで、**税理士や食材・コーヒー豆・食器類等の卸業者、店舗デザイナー、集客**なども含めて「どこに相談したらいいかわからない」という方も少なくありません。そうしたときに、バリスタ養成コースご受講の方には、各業者のご紹介をすることも可能です。

※もちろん、ご紹介したからと言って必ず取引をしなければいけないといったことはありません。あくまでご検討の際の一つの材料としていただければ幸いです。

3. メール・電話サポート

コース受講者の方は、セミナー時間外であっても、**コーヒーに関する疑問や悩みに対してメールやお電話のサポート**を受けることができます。弊社にご連絡をいただければ、ご質問に対し、出来る限り素早く講師の浜地が対応いたします。

4. アフターサポート

セミナー終了後であっても、メール・電話サポートは継続いたします。しばらく経って疑問点が出てきた、相談事がある、など、いつでもご連絡ください。開業をお考えの方、家庭での練習をお考えの方には、業務用エスプレッソマシンなどのコーヒー器具を、**バリスタ養成コース受講者専用価格**で販売いたします。弊社はメーカーとの直接取引がありますので、業務用エスプレッソマシンなど、業界最安価格で購入できるものもございます。

また、開業サポートも引き続き無料にて受けていただくことが可能です。融資の事業計画書の書き方、施設レイアウト、メニューの料金設定などもお気軽にご相談ください。

受講までのスケジュール

1. メール、ホームページ、もしくは電話でのお申込み

メール、ホームページからの申し込みの場合

以下の内容に沿って

メールの場合は info@coffeenote.biz まで受講希望のメールを、

ホームページからの場合は お問い合わせフォーム よりメッセージをお送りください。 確認後、授業料の振込先(銀行振込みご希望の場合)や詳細について、こちらからご連絡をさせていただきます。

件名: バリスタ養成コース受講希望

本文

氏名

電話番号

支払い形態と支払い方法（銀行振込、現金払いもしくはカード払い）

電話申し込みの場合

以下の電話番号までご連絡ください。バリスタ養成コース受講希望の旨をお伝えいただければ幸いです。

seminar box note 052-781-0020

2. 初回講座の日程について打ち合わせ

お問い合わせ確認後、こちらからお支払い方法や初回講座のスケジュールについて、ご連絡させていただきます。

3. 初回講座+ヒアリング

初回講座を行う前に、どういった目的で養成コースを受講されたかをヒアリングいたします。ご要望等踏まえたくうえで、セミナー内容に反映させていただきます。

※セミナーについてのご相談や、より詳しい内容が知りたい方に、「**無料説明会**」を実施しております。

「教室の雰囲気を見たい」などでも結構です。申し込みフォーム、メールもしくはお電話など、ご都合の良い方法でご連絡いただければ幸いです。お気軽にお問い合わせください。

紙媒体の資料をご希望の場合もフォームより、「**バリスタ養成コース資料希望**」とご連絡ください。