

● 短期間で接客のプロを目指すトレーニング ●

このコースには、「プロフェッショナル・バリスタ・トレーニング」と「バー・カクテル・トレーニング」の2つのコースが用意されており、それぞれ4週間の期間で接客英語とスキルを学びます。自分の英語力に自身が持てない方でも実践をたくさん踏むことで自信がつき、現地のレストランやカフェでの仕事探しの際にも自信をもって挑めます。英語を使って、カフェやバー、レストランで働く際に必要なコミュニケーション英語や仕事探しの英語（英語の履歴書作成や電話のかけ方など）、現場で働くためのスキルを同時に学びます。

Barista Training



オーストラリアはカフェ大国です。“バリスタ”とはコーヒーに関する知識と技術を持つスペシャリストです。いたるところにあるカフェで多くのバリスタが活躍しています。本コースでは4週間でおいしいコーヒーの入れ方と接客英語を学びます。校内にあるカフェに見立てた教室で本格的なコーヒーマシンを使用し、エスプレッソ、マキアート、カプチーノ、カフェラテなど各種コーヒーの作り方をマスターします。学生同士でコーヒー作りの腕を競うコンペも開催されます。技術を身につけると同時に、実際のカフェで起こりうるシーンを想定したロールプレイングによる接客英語やコーヒーの知識を身につけます。午前中の休み時間には SELC Cafe と称して、実際に学生や講師にコーヒーを販売し、接客を体験することにより自信をつけます。地元の人にも納得するおいしいコーヒーの入れ方を習得し、真の“バリスタ”を育てるためのトレーニングです。

<< 主なプログラム >>

- レストランやカフェでのオーダーと接客対応
- 品質管理
- SELC Cafe でのカフェ運営
- 勘定書の説明
- コーヒーの知識
- 求人情報の探し方と面接
- メニューの紹介
- コーヒーメイキング
- 電話のかけ方
- など
- コーヒーアート技術

Bar&Cocktail Training



PUB はオーストラリア人にとってソーシャルの場として親しまれています。また PUB だけではなくレストランやカフェでもお酒を出すところが多くあります。このコースでは、ビールやワイン、カクテルなどの酒類に関する知識やバーで働く際に必要な専門英語、接客英語を身につけます。お酒にまつわるトラブルの対処法や西洋文化独特の酒場での接客ノウハウなどを学びます。施設内にある設備を使用してビールの注ぎ方やカクテルの作り方も勉強します。期間中に校内でカクテルパーティーが開催されるなど、実践的な授業を通して知識と心構えをつけます。アルコール取扱店で働くために必要な RSA、ギャンブルの取扱いに必要な RCG の2つの資格取得も目指します。修了後の仕事探しが有利になるだけでなくホームパーティーでも大活躍です。

<< 主なプログラム >>

- 接客対応
- ワインの理解
- バー・トレーニング
- 苦情処理対応
- 職場での健康と安全性について
- 仕事の探し方
- レストランでのサービス対応
- バーでの給仕方法
- 面接の仕方
- など
- お酒の理解
- カクテルの作り方

