

Work-Ready Lexis Barista Program.

ブリスベン校 4月・ヌーサ校 5月OPEN

COFFEE

About the Program.



ホスピタリティプログラムでエキスパートの“The Culinary Academy”と、英語を教えるプロフェッショナルの“Lexis English”がコラボして誕生したバリスタコースは、2週間という短期間でバリスタの技術だけでなく、ホスピタリティ業界で働く一連の流れ、接客マナー、そしてカスタマーサービス英語も学びます。

コース終了後、2つのオーストラリア国家認定修書も取得でき、バリスタスキルも英語力も身に付き、自信をもってホスピタリティ業界で仕事探しが出来、即戦力として働かだすことが出来ます。

帰国されてからも、このコースの経験が活かされ、将来の仕事の幅を広げ、自分の可能性を最大限に引き出してくれること間違いありません。



コースコンテンツ

1週間 カスタマーサービス英語

1週間 バリスタ実習 (inc. operational work experience)

- Follow hygiene procedures and identify food hazards
- Report any personal health issues
- Prevent food contamination
- Prevent cross-contamination by washing hands
- Organise coffee workstation
- Select and grind coffee beans
- Advise customers and take espresso coffee orders
- Extract and monitor quality of espresso
- Undertake milk texturing process

- Serve espresso coffee beverages
- Clean espresso equipment
- Prioritise customers
- Communicate with customers
- Explain price availability product benefits
- Follow directions & carry out instructions
- Recognise customer problems and resolve them
- Record simple notes and basic information

*This course includes 2 units of competency:

- SITXFSA005 Use hygienic practices for food safety
- SITHFAB025 Prepare and serve espresso coffee

開始日

毎月 第1・第3月曜日

コース期間

2週間

時間割

月一金 8:30 am - 12:45 pm

開講キャンパス

ブリスベン校・ヌーサ校

英語条件

Intermediate Level (中級以上)

ビザの種類

ワーキングホリデー・学生・観光

コース料金

\$899



Work-Ready in 2 weeks.

2週間で現場に立つスキルを身につける

コーヒーを作るバリスタの技術に加え、ホスピタリティ業界で活躍できる、カスタマーサービス英語を同時に学ぶ

- 週20時間
- プログラムは短期間で現地で使えるスキルを習得
- カフェやレストランが多くコーヒー文化が根付く人気のロケーション
- ホスピタリティのプロである“The Culinary Academy”のトレーナーがプログラムを作成・管理
- “Lexis English”の人気英語プログラム、カスタマーサービス英語
- 併設カフェでお客様にサービス提供
- 最新設備のトレーニング施設
- 履歴書に生きる2つのオーストラリア国家資格修了書を取得
- 週1回行われるジョブワークショップで英語履歴書作成サポート

1週間
カスタマー
サービス
英語

+

1週間
バリスタ
実習

||

LEXIS
バリスタ
コース

スケジュールの例*

| Week 1 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 |
|---|--|--|----------------------------------|----------------------|---------------------|
| カスタマーサービス 集中英語 8:30 am - 12:45 pm | オリエンテーション 一般的なフレーズ: 顧客への挨拶 | 予約: 顧客からの依頼の 記録と管理 | コーヒーや飲み物の 注文の取り方 | カフェのカウンター業務 | 実践授業: 店舗訪問&実務経験 |
| | 店舗視察 顧客を迎えるうえで のアイコンタクト、 ボディランゲージなど | カフェ訪問 サーブの仕方 | ロールプレイ カフェ&レストラン | ホスピタリティ英語・ クレーム対応 | コーヒーテイasting |
| Week 2 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 |
| バリスタ実習 8:30 am - 12:45 pm | 食品衛生管理 | コーヒー基本知識 エスプレッソのメニューの説明 ミルクや豆の種類、エスプレッ ソの濃度 | クリーニング とメンテナンス方法 カフェロールプレイ | コーヒーや飲み物の 注文の取り方 | 履歴書の書き方、 仕事の応募方法 |
| | 衛生管理の練習 | エスプレッソの作り方・練習 | 実務経験・ワークショップ | 実務経験・ コーヒー作りの練習 | バリスタコース総まとめ |

*内容の変更や日程が変更する可能性もあります。 *希望者はキャンパス内にあるカフェで練習をすることが可能です

Contact Us to Learn More: Marketing@LexisEnglish.com