

NEWSLETTER

EG バ리스タプログラム開始!

(Great Clark企画第1段)



EG ACADEMYに隣接するEG CAFEにてバリスタプログラムが実施されます。

<概要の一部紹介>

- 合計6セッション
(下記参照)
- 1セッション1時間研修
+ 2時間就業体験
- 6セッションでP3,000

“今回は3/31~6/23の到着且つ4週以上の留学申込者に限り”

無料!! で体験できます!

※本プログラムは通常カリキュラムに別途オプションとして加える事となります。

(例, ESL4コース受講の方)

8AM 英語クラス
9AM 英語クラス
10AM バ리스タ研修
11AM 英語クラス

1PM 英語クラス
2PM 英語クラス
3PM 英語クラス
6~8PM 就業体験

スケジュール					
Session 1	Session 2	Session 3	Session 4	Session 5	Session 6
<ul style="list-style-type: none"> • オリエンテーション • 自己紹介 • カスタマーサービスについて • 接客業界における衛生について • 食品衛生 • 機械の管理方法 • 質疑応答 	<ul style="list-style-type: none"> • コーヒーワークステーション作り方 • ケーススタディー • コーヒーを作る全過程 • エスプレッソマシン、グランダーの特徴について • コーヒーの種類について • ミルクや豆の種類 • エスプレッソマシンの稼働方法 	<ul style="list-style-type: none"> • 衛生管理 • エスプレッソ濃度 • ミルクのテクスチャについて • コーヒーテイस्टینگ • カスタマーサービス英語について • お客様について • ロールプレイ接客 • コーヒー作り業務 	<ul style="list-style-type: none"> • コーヒーや飲み物の注文の取り方 • 商品提供の方法 • 会計関連の練習 • アイコンタクトやポイントランゲージについて • コーヒー作り練習 • コーヒーに使われるスパイスについて学習 	<ul style="list-style-type: none"> • 食べ物、コーヒーや飲み物のテクスチャーについて • パリスタの心得について • カスタマーサービスとは • コーヒー作り練習 • クレーム対応 	<ul style="list-style-type: none"> • 実践販売練習 • マシンを使う自由時間 • 飲み物などをおいしく展示する方法 • カフェ内の掃除 • 卒業セレモニー