🔸 Barista

バリスタ技術と英語コミュニケーション

コーヒーの基本を学びながら、英語での接客スキルも身につけたい方のためのプログラムです。
2週間の中で、バリスタの基本技術を学びながら、実際のカフェで役立つ英語表現を練習します。
コーヒー作りと同時に、お客様対応やメニューの説明、接客マナーなども英語で学びます。

- 期間：2週間
    - 理論＆実技学習：10時間
    - レストラン実地研修：10時間
        - 実地研修は、2回の土曜日にジャングルタウンレストランにて実施

🔸 Pizzas

ピザ作りと英語コミュニケーション

ピザ作りの基本と実践的な英語を同時に学べます。生地の準備、ソース作り、トッピングの組み合わせなど、ピザ作りの基礎を学びながら、レストランで使える英語表現（語彙、接客会話、メニュー説明など）を練習します。

- 期間：2週間
    - 理論学習：10時間
    - 実技（ピザ調理）：10時間

🔸 Bakes

ペイストリー（洋菓子）作りと英語コミュニケーション

生地作り、ケーキのデコレーション、デザートの盛り付けなどの技術を習得しながら、英語でのレシピの読み方や、接客で使える表現を学びます。
実習と英語レッスンを通じて、洋菓子作りのスキルと英語での表現力の両方を高められます。

- 期間：2週間
    - 理論学習：10時間
    - 実技（製菓実習）：10時間