

カフェ開業を目指すあなたのための

あなたにぴったりのコース チェックシート!!

基本的な知識と技術を学ぶことはもちろんですが、カフェ開業から運営のためには他にも身につけておきたいことがたくさんあります。あなたにはカフェオーナーとしての自信と自覚がありますか？まずは下の設問で該当するものをチェック。今の自分に足りないものがわかったら、開業を目指して「カフェオーナーコース」、「独立開業コース」、「カフェマネージャーコース」で学んでいきましょう!!

Question A

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> お店の立地を自分で選べる | <input type="checkbox"/> 借入れ制度がわかる |
| <input type="checkbox"/> 物件の設備対応がきちんとわかる | <input type="checkbox"/> 採算分岐点の考え方がわかる |
| <input type="checkbox"/> 自分の作りたいカフェのコンセプトがしっかりある | <input type="checkbox"/> 従業員計画(教育)がたてられる |
| <input type="checkbox"/> 店舗の作り方がわかっている | <input type="checkbox"/> メニュー開発がきちんとできる |
| <input type="checkbox"/> 店舗工事にかかる予算がわかる | <input type="checkbox"/> メニュー構成ができる |
| <input type="checkbox"/> カフェの特長作りがわかる | <input type="checkbox"/> 必要什器備品の判断ができる |
| <input type="checkbox"/> 売上げの概算構成ができる | <input type="checkbox"/> 販促計画がたてられる |
| <input type="checkbox"/> 総投資金額の考え方がわかる | <input type="checkbox"/> 営業事務処理がわかる |

チェック項目数 個

Question B

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 「入店～案内～注文～作製～提供～サービス～フォロー～会計～お見送り」の一連の流れが理解できている | <input type="checkbox"/> お店の1日の流れを全て理解している |
| <input type="checkbox"/> 接客サービスは完璧 | <input type="checkbox"/> 自分のレシピが100枚以上ある |
| <input type="checkbox"/> お客さまに対してのTPOがわかる | <input type="checkbox"/> オープン前、オープン、オープン後に何をどうしなければいけないかを理解している |
| <input type="checkbox"/> 問題があったときに的確な判断で行動できる | <input type="checkbox"/> 再来店させるお店作りができる |
| <input type="checkbox"/> カフェオーナーとしての立ち居振る舞いを身につけている | <input type="checkbox"/> オーダー後のドリンクやデザート、フードメニューの作製手順・提供時間を理解している |

チェック項目数 個

チェックの数であなたにぴったりのコースがわかります!

次のページをチェック

ぴったりチェック!



Question A で

チェックが0～5個のあなたは・・・

カフェをオープンするための知識や技術をもっと身に付けなければカフェ開業を成功させるのは難しいです。理想のカフェオープンのために更なる勉学に励みましょう。

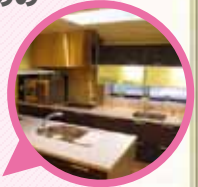
チェックが6個～13個のあなたは・・・

カフェをオープンするまでの知識や考え方がまだまだ足りません。もっと独立開業に向けての知識と技術を身につけましょう。

チェックが14個以上のあなたは・・・

自分に足りない知識のカフェオーナーコースを単発で勉強したりして、さらなる自信を。実際のカフェオープンに向けてトライしてみましょう。

**独立開業コースで
しっかり開業のための
知識と技術を深め
ましょう**



**カフェビジネスコースを受講し、
開業に向けてトライ!
ステップアップコース・ケーキ&
パンコース・カフェごはんコース
などを受講してさらなる自信を。**

Question B で

チェックが0～3個のあなたは・・・

カフェを運営するための知識や技術が欠けています。自分の理想に合ったお店を運営していくためには更なる知識と技術が必要です。

チェックが4個～7個のあなたは・・・

カフェでの立ち居振る舞いや運営ノウハウが少し足りないようです。カフェ運営の知識をもう少し学びましょう。

チェックが8個以上のあなたは・・・

カフェでの身のこなしやカフェを運営するノウハウはある程度身に付けています。実際のカフェオープンに向けてトライしてみましょう。

**カフェオーナーコースで
しっかりカフェ運営の
ための知識と技術を
修得しましょう**



**カフェビジネスコースを受講し、
開業に向けてトライ!
ステップアップコース・ケーキ&
パンコース・カフェごはんコース
などを受講してさらなる自信を。**

Question A と Question B の合計で

チェックが0～12個のあなたは・・・

カフェをオープンするためにはもっと多くの知識と技術が必要です。理想のお店を成功させるために更に総合的な学習をオススメします。

チェックが13個～23個のあなたは・・・

カフェをオープンするための知識や技術、運営するためのノウハウがまだまだ足りません。更なる知識と技術の修得に励みましょう。

チェックが24個以上のあなたは・・・

カフェ開業までの知識やカフェを運営するための技術はある程度、備わっています。理想のカフェオープンに向けて具体的に準備してみましょう。

**カフェオーナーコースで
カフェのための総合的
知識と技術を修得
しましょう**



**カフェビジネスコースを受講し、
開業に向けてトライ!
ステップアップコース・ケーキ&
パンコース・カフェごはんコース
などを受講してさらなる自信を。**

さらに!

夫婦や親子、パートナーと一緒に学びたい方は

ペア de 独立開業コース・ペア de カフェオーナーコース への変更をお選びください!! ご相談は、お気軽に。