Café's Kitchen®
カフェズ・キッチン

オンラインで学ぶ

1坪からはじめる！「テイクアウトカフェ講座」

日本カフェプランナー協会® 認定講座

2021.8

「いったい何からすればいいの？」
「必要な届出って？」、「メニューは？」、「どうやって売価を決めるの？」
「仕入れは？」、「お店のレイアウトや設計はどうしたらいいの？」・・・・

なんとなく分かっているつもりになっていませんか？

開業手順を間違えると取り返しがつかなくなることもあります。
トップクラスの開業率であるカフェズ・キッチンが、
正しい開業手順と長続きさせるために必要なこと等、夢の実現を誘導していきます。

講座内容（全6回）

①開店までの流れを知る

ZOOM 講習　90分

ショップコンセプトなど基本的なポイントを押さえて準備を進め、
開業フローチャート、コンセプトシート作成。

②テイクアウトカフェの作り方

ZOOM 講習　90分

作業動線、必要な厨房設備など効率的なポイントを知り、
必要な機器・什器備品のリストアップし、店舗デザインを考える。

③売上アップに必要なテイクアウトメニュー開発

ZOOM 講習　90分

メニュー開発の手順、メニュー構成の考え方、
テイクアウトの注意点、テイクアウトに便利な包材・資材の知識。

④メニューの価格設定と数値管理

ZOOM 講習　90分

原価計算、売上目標の設定、レシピ管理。

⑤カフェドリンク　コーヒー

ZOOM 講習（実演）　120分

コーヒーの基礎知識、ペーパードリップ抽出手順、アレンジコーヒーメニュー。

⑥カフェドリンク　紅茶

ZOOM 講習（実演）　120分

紅茶の基礎知識、ゴールデンルールにのっとった抽出手順、アレンジティーメニュー。

受講料　￥187,000（税込）　　定員８名
※個別での受講をご希望の方は￥220,000（税込）

●オプション　・個別コンサルティング　・SNS 活用術　など

※開業までのサポートをご希望の方は、独立開業カリキュラムを追加受講できます。
↓↓↓↓↓↓↓↓↓
http://www.sanaegakuen.co.jp/course01/03.shtml
または「入学ガイド」の P.9,10 を御覧ください。

こちらの講座の申込手続きの流れ

①お申込み
お申込み希望の方は、別紙の申込書、
「テイクアウトカフェ講座申込書」
にご記入・ご捺印の上、当学園まで
お送りください。

⇩

②面談
面談を行います。（20分程度）
ZOOM または当学園に来校

⇩

③受講審査
当学園にて審査し、講座の受講が相当であると
判断したときは、当学園より、受講許可証兼
入金依頼書をお送り致します。
（※審査状況により、受講いただけない場合も
ございますので、予めご了承ください。）

⇩

④ご入金
（銀行振込の場合）
入金依頼書に記載の入金日までに指定の銀行へ
お振込みください。（振込手数料はご負担ください。）

（カード決算の場合）
カード会社へ承認確認を進めさせていただきます。

⇩

⑤入金確認
受講料の入金の確認が取れましたら受講スタート！
ビデオ会議システムの ZOOM を使い、皆様のご自宅
でお持ちのパソコン等の画面越しでご受講いただけ
ます。

※納入された受講料等は中途解約されても返却されませんので、ご注意ください。