

「ペアdeトータルコース」卒業生

体験記

夫婦や親子など、パートナーと2人でカフェオーナーを目指す方たちが一緒に学べて、とてもお得な「ペアdeトータルコース」。実際に親子で「ペアdeカフェオーナーコース」を受講して、カフェ開業の夢を実現させた卒業生の実例をご紹介します。

「caféことり」オーナー 伊藤さん・三浦さん親子の場合



以前からカフェをやりたいと考えていた父・伊藤哲彦さん。一方、娘の三浦えり子さんは、大好きな接客と食を結びつけた仕事をしたいという夢は

あったものの、ずっと先のことだと思っていたそうです。

伊藤さんの退職をきっかけに、2人でいっしょに夢を実現することになり、カフェ・キッチンに入学。そして入学から約2年後、地元である横浜市鶴見区でカフェを開業しました！

開業までの経緯

2009年

- 8月 学園長の著書を読んだことがきっかけで「カフェ・キッチン」を知り、見学へ
- 9/29 伊藤さんが「カフェビジネスコース」、三浦さんが「短期カフェビジネスコース」に入学
物件探しを開始
- 11/5 2人で学べる「ペア de カフェオーナーコース」へ
- 12/3 ショップコンセプト作りの授業を行う。ショップコンセプトは「女性にやさしいCafé」に決定！

2010年

- 3/30～ 「ステップアップコース」の「パスタ入門コース」「ケーキ&パンコース」「カフェごはんコース」を受講
- 5月 「カフェビジネス海外研修ツアー」に参加し、強く刺激を受ける
- 6/11 メニュー開発&作成を指導
- 8月 2人でカフェプランナー4級合格
- 10/20 物件決定、設計に着手
- 12/26 厨房機器メーカー等の紹介

ここで学んだ生パスタはランチタイムの看板メニューに。

設計チェックで指導を受けたおかげで使いやすい厨房になりました。

2011年

- 1月 2人でカフェプランナー3級合格
- 1/22 工事開始
- 5/12 メニュー構成や必要な機器の授業を行う
- 食材仕入れ業者等紹介
- 6/29 厨房機器納品
- 7/4 器具・道具等納品
- 7/20～ 「オープン前チェック」で、作業動線を考えた位置になっているかを学園長がチェック。シミュレーションして指導
- トレーニング～プレオープン
- ★7/31 オープン

いろいろなランチメニューを予定していましたが、先輩方のアドバイスによって生パスタ、ワンプレートランチ、カレーに絞りました。

棚を追加したり、料理提供までの時間、価格などを変更。料理の見た目にもアドバイスをもらいました。



入学からオープンまで約2年。学園には最後までサポートしてもらい、感謝しています！

～入学から卒業まで～

コーヒーは好きで、いろいろな店で飲んだりしていましたが、入れ方となると全く分かりませんでした。学園では一人ひとりに丁寧に指導を受けることができ、またカフェマナーコースの授業では「Cafe's CAFE」を使って、実際のカフェのシミュレーションができたのがよかったです。

親子で一緒に授業を受けることで、実際にお互いの苦手な点などに気づいたり、学んだことを共有でき、カフェをオープンした時のお互いの役割がイメージしやすくなったのもよかったですね。学園の帰り道はその日の授業を振り返り、実際にカフェをオープンした時のことをイメージしながら親子でいろいろな話をしました。



「カフェマナー」の実習の様子

～実際に開業してみて～

また「ペアdeカフェオーナーコース」以外にも、「ステップアップコース」などを受講したのですが、それが店で生パスタを出すきっかけになりました。

授業以外でよかったことは、業者さんを紹介してもらえたり、いろいろな情報が入ってくることです。コーヒー豆や生パスタなど、店の近くの業者さんを紹介してもらえたので、とても助かっています。

学園には入学から開業まで親身になってサポートしていただき、開業後も営業日報をチェックしてもらっています。今はオープンから約1ヶ月経ち、ランチタイム終了後、お客様が少ないアイドルタイムの対策などが課題なので、アドバイスをもらう予定です。



近くに地区センターがあり、カルチャーセンターなどの受講生に人気



テーブルや棚など、伊藤さんが自作したものが多い店内

Message

お二人からのメッセージ

父 伊藤 哲彦さん

2人で学園に通ってよかったのは「親子なんですね」と声をかけていただくことが多く、いろいろな受講生とのつながりが増えたことです。受講生同士のつながりから、先に開業した方の話が聞けたり、お店の手伝いをさせてもらったことはとても有意義でした。会社員時代は高層住宅の施工に関する仕事をしていたので、設計には自信がりましたが、実際に店舗の設計となるとこだわべき点が全く違い、設計にもアドバイスがもらえたのはよかったです。

娘 三浦 えり子さん

親子で学び、カフェをやってみてよかったのは、気がねなく何でも言いやすいことです。年代も得意分野も違うので、頼れるし、自分では思いつかないようなアイデアを出し合えるのもメリットだと思います。開店から約1ヶ月。カフェをやるのは思っていた以上に重労働です。でも、お客様が幸せそうな顔で食べてくれた時は本当に幸せを感じますし、リピーターの方のスタンプカードがいっぱいになったり、お友達を連れてきてくださった時は本当にうれしいです。



2人でアイデアを出しながら完成した「カップでティラミス」「コーヒーゼリー&アイスクリーム」