

A white ceramic cup filled with coffee and latte art sits on a saucer. The cup is surrounded by coffee beans and coffee leaves. The background is dark with a soft light source. The text 'Barista' is written in a white, elegant script font, and 'Program' is written in a gold, elegant script font. The text 'IN EG ACADEMY' is written in a white, bold, sans-serif font at the bottom.

Barista

Program

IN
EG ACADEMY

LESSONの流れ

01

基礎講習

02

エスプレッソ
抽出

03

スチーミング

04

コーヒー作り
練習

05

実業体験



スケジュール

Session 1

- ・ 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
- ・ 機械の管理法
- ・ 質疑応答

Session 2

- ・ 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、グレ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掃除方法

Session 3

- ・ 衛生管理
- ・ エスプレッソ濃度
- ・ ミルクのテクスチャーについて
- ・ コーヒーテイスティング
- ・ 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
- ・ コーヒー作り実務

Session 4

- ・ 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ディー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

Session 5

- ・ 食べ物、コーヒーや飲み物のテクスチャーについて
- ・ バ리스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

Session 6

- ・ 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

概述


- 対象者：18~30歳の男女でコーヒーに興味関心のある方
残り滞在期間が2週以上ある方
- 英語力：ビギナー以上のレベルを推奨
- バリスタ経験不問：完全初心者も歓迎です！
- 時間：月~木 10AM~11AM (バリスタ研修 1h)+6PM~8PM (就業体験 2h)
金土 10AM~11AM (バリスタ研修 1h)+4PM~6PM (就業体験 2h)
※上記スケジュールは変更される事もございます
- 場所：EG CAFE (EG ACADEMYから徒歩10秒)
- 料金：通常3,000ペソ (Total 6 session + 12h就業体験)
- 申し込み方法：EG Academyの公式LINEまで



OUR TEAM





EGアカデミー公式LINE

-  <https://manager.line.biz/invitation/qfXdeRNqyiiikRCwDs4w68B1Kn17AED>



EGアカデミー公式ブログ

-  <http://www.egesl.com/jp/>
-  Lot 3-B Friendship highway. Cutcut Angeles city, Philippines.