

バリスタ育成研修 10時間プログラム

1. 研修の目的

本研修は、カフェ業務に必要なバリスタ技術を習得することを目的としています。子育て支援スペースを併設したカフェを開業する企業や、新規事業展開を検討している法人を対象とし、エスプレッソ抽出技術、ラテアート、ハンドドリップ、接客対応、メニュー開発などの実践的スキルを学びます。

2. 研修の概要

- 研修期間：合計10時間
- 対象者：
 - カフェ開業予定者
 - 新規事業としてカフェ運営を考えている法人
 - カフェスタッフのスキルを向上させたい事業者
- 受講形式：対面（実技研修を含む）

3. 研修カリキュラム

| 研修内容 | 時間数 |
|-----------------------------|------|
| コーヒー豆の種類と特性、抽出方法 | 2時間 |
| エスプレッソマシンの操作 | 2時間 |
| ラテアート技術 | 2時間 |
| ハンドドリップ技術 | 2時間 |
| メニュー開発・衛生管理・接客対応（カフェスタッフ業務） | 2時間 |
| 合計 | 10時間 |

4. 研修の実施方法

- 実技研修を中心に、バリスタ機器の操作や接客対応を実際のカフェ環境で学びます。
- 専門講師によるマンツーマン指導、少人数制のワークショップ形式で実施。
- 研修終了後、修了証を発行。

5. 研修後の活用計画

- カフェ開業後に即戦力として活躍できるバリスタを育成。
- 研修修了者は、カフェ運営に必要な知識とスキルを備え、スタッフ教育にも活用可能。
- 子育て支援スペースの開設や就労支援事業の一環として、カフェを活用した新規事業展開が可能。

6. 研修費用

- 受講料：1名あたり165,000円（10時間分）
- 教材費：受講料に含む（研修資料、実技用コーヒー豆、機材等）

7. 講師

- バリスタ歴10年以上の専門講師が指導。
- カフェ経営、焙煎師の経験を活かし、実践的な指導を行う。

8. 申し込み・お問い合わせ

- お問い合わせ先：一般社団法人日本療育福祉推進協会研修窓口 お問い合わせフォームより