ABELOA

コーヒーショップの運営を学ぶコース

Menu

衛生管理と環境

コーヒーについて

コーヒーの淹れ方レクチャー

コーヒー豆について学ぶ

コーヒーを淹れる道具

カフェ運営について

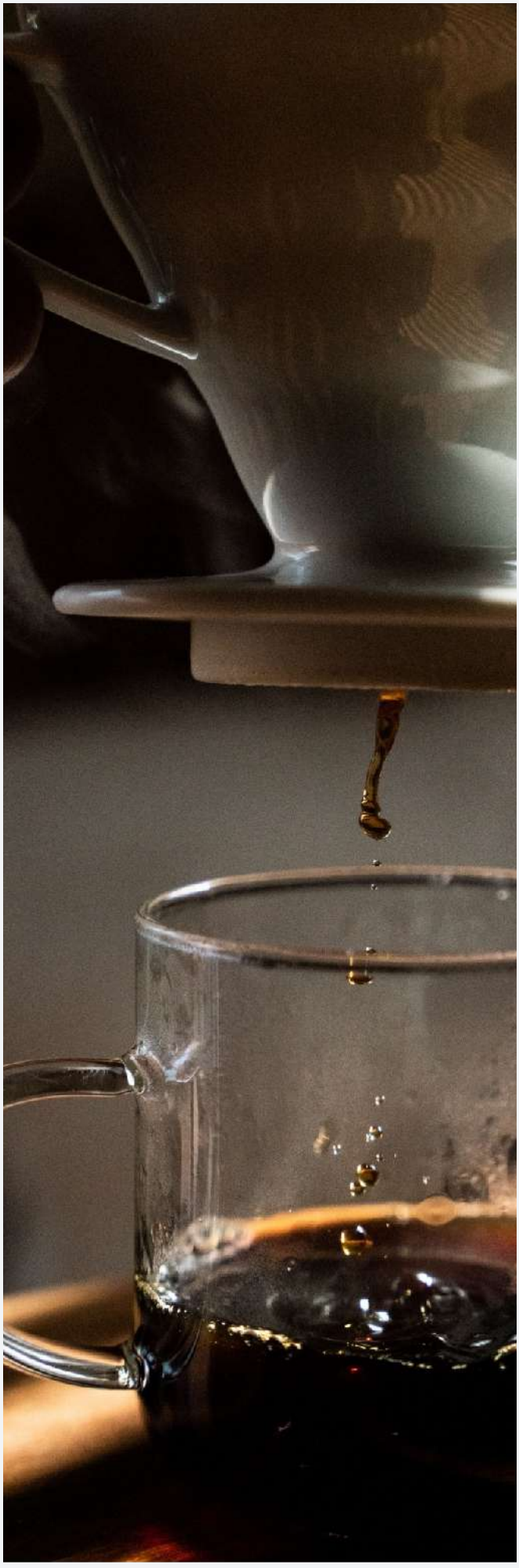
発酵とパン

ワッフルの作り方レクチャー1

発酵菓子やパンを焼く道具

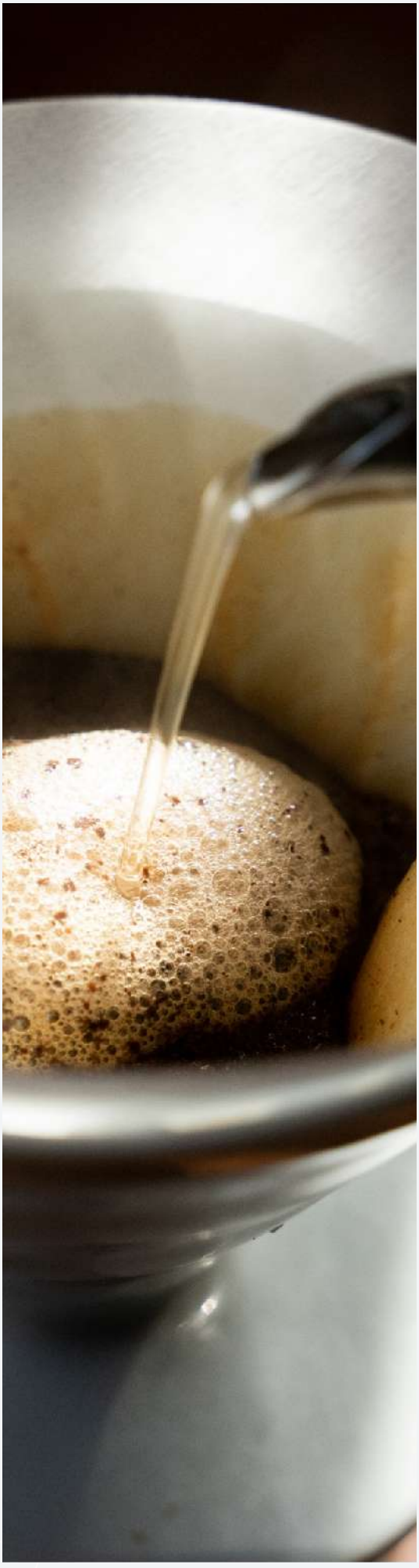
ワッフルの作り方レクチャー2





本コースの特徴

コーヒーショップの運営を始める方にとって必要な様々な知識習得と提供する珈琲の淹れ方やワッフルの焼き方をレクチャーする実践研修の両方を網羅したカフェ運営基礎講座です。



基本的な珈琲の知識から
衛生管理、お客様をお迎え
するための環境整備につい
てまでと多岐にわたる研修
内容を10時間で履修いた
だきます。受講形式は「zoom
2時間+対面8時間」または
「zoom10時間」を選択いた
だきます。
実際に道具に触れて、実践
する機会があることで、受講
いただく皆様にとってもっと知り
たい、もっと深く学びたいという
気持ちを呼び起こさせること
でしょう。



Message

「提供する人の想いがそこで提供される飲みもの、
食べものを通してお客様に伝わり、その空間が
心地よいものになっていく」
コーヒーショップの運営を目指す方々が共に学ぶ
機会をご提供します。

Sho Kawai ・ gura











	内容	講師	時間
衛生管理と環境	食品衛生についての基礎知識 お客様をお迎えするための環境づくりとは	gura	60分
コーヒーについて	基本的なコーヒーの知識	Sho Kawai	60分
コーヒーの淹れ方レクチャー	基本的なコーヒーの淹れ方を学ぶ	Sho Kawai	60分
コーヒー豆について学ぶ	コーヒー豆の種類について	Sho Kawai	60分
コーヒーを淹れる道具	コーヒーを淹れる機会や器具について	Sho Kawai	60分
カフェ運営について	自分達が淹れた珈琲とフードペアリングを しながらカフェ運営について学ぶ	Sho Kawai	60分
発酵とパン	発酵するとは・酵母菌について 材料の特徴	gura	60分
ワッフルの作り方レクチャー１	ワッフルメーカーを使ったワッフルの焼き方を学ぶ	gura	60分
発酵菓子やパンを焼く道具	発酵菓子やパンの種類について 発酵菓子やパンを焼く道具について	gura	60分
ワッフルの作り方レクチャー２	ワッフル生地の準備から提供までの手順 アレンジ方法	gura	60分
			600分
		金額 （税込み価格）	400,000円

COMPANY

会社概要

会社名	株式会社ABELIA
電話番号	078 230 1170
所在地	神戸市東灘区向洋町中6丁目9番地 KFM内　10E-07
代表者	相馬崇人

ABELIA