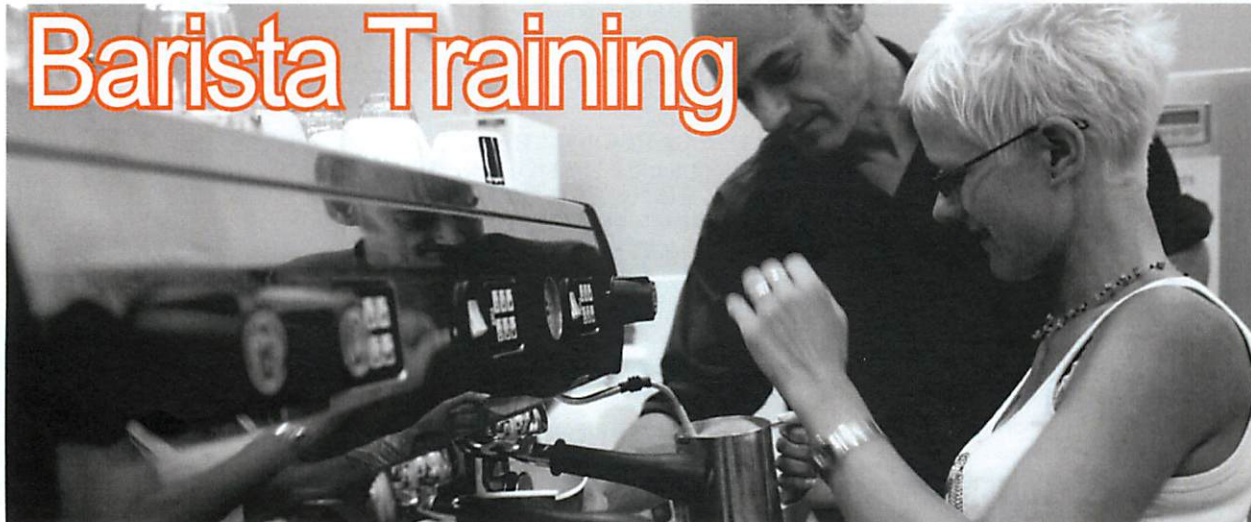


● 短期間で接客のプロを目指すトレーニング ●

このコースには、「プロフェッショナル・バリスタ・トレーニング」と「バー・カクテル・トレーニング」の2つのコースが用意されており、それぞれ4週間の期間で接客英語とスキルを学びます。自分の英語力に自身が持てない方でも実践をたくさんつむことで自信がつき、現地のレストランやカフェでの仕事探しの際にも自信をもって挑めます。英語を使ってカフェやバー、レストランで働く際に必要なコミュニケーション英語や仕事探しの英語（英語の履歴書作成や電話のかけ方など）、現場で働くためのスキルを同時に学びます。

## Barista Training



オーストラリアはカフェ大国です。“バリスタ”とはコーヒーに関する知識と技術を持つスペシャリストです。いたるところにあるカフェで多くのバリスタが活躍しています。本コースでは4週間でおいしいコーヒーの入れ方と接客英語を学びます。校内にあるカフェに見立てた教室で本格的なコーヒーマシンを使用し、エスプレッソ、マキアート、カプチーノ、カフェラテなど各種コーヒーの作り方をマスターします。学生同士でコーヒー作りの腕を競うコンペも開催されます。技術を身につけると同時に、実際のカフェで起こりうるシーンを想定したロールプレイングによる接客英語やコーヒーの知識を身につけます。午前中の休み時間には SELC Cafe と称して、実際に学生や講師にコーヒーを販売し、接客を体験することにより自信をつけます。地元の人も納得するおいしいコーヒーの入れ方を習得し、真の“バリスタ”を育てるためのトレーニングです。

<< 主なプログラム >>

- ・レストランやカフェでのオーダーと接客対応
- ・勘定書の説明、メニューの紹介
- ・Sydney Coffee School でのトレーニング
- ・品質管理
- ・コーヒーの知識
- ・コーヒーメイキング
- ・コーヒーアート技術
- ・SELC Cafe でのカフェ運営
- ・求人情報の探し方と面接
- ・電話のかけ方
- など

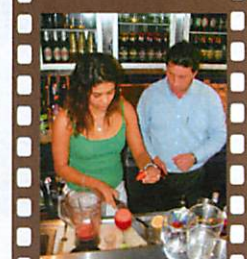
## Bar&Cocktail Training



PUB はオーストラリア人にとってソーシャルの場として親しまれています。また PUB だけではなくレストランやカフェでもお酒を出すところが多くあります。このコースでは、ビールやワイン、カクテルなどの酒類に関する知識やバーで働く際に必要な専門英語、接客英語を身につけます。お酒にまつわるトラブルの対処法や西洋文化独特の酒場での接客ノウハウなどを学びます。施設内にある設備を使用してビールの注ぎ方やカクテルの作り方も勉強します。期間中に校内でカクテルパーティーが開催されるなど、実践的な授業を通して知識と心構えを身につけます。アルコール取扱店で働くために必要な RSA、ギャンブルの取扱いに必要な RCG の2つの資格取得も目指します。修了後の仕事探しが有利になるだけでなくホームパーティーでも大活躍です。

<< 主なプログラム >>

- ・接客対応
- ・苦情処理対応
- ・レストランでのサービス対応
- ・お酒の理解
- ・ワインの理解
- ・職場での健康と安全性について
- ・バーでの給仕方法
- ・カクテルの作り方
- ・バー・トレーニング
- ・仕事の探し方
- ・面接の仕方
- など



# Baristaコースを受講& ローカルのCafeでのお仕事をGetした Nahomiさんにインタビュー!

実際に留学してみて、、、 *Message*

## このコースを選んだ理由は?

「働くなら、cafeとかで働けたらかわいいし、コーヒー好きだし、いいかも～」と単純に考えた私に、代理店の人がSELCIにはそういうコースもありますよ、と教えてくれたことがきっかけです。ナースの資格を持っていても、海外ですぐ使えるわけでもないし、自分にはウエイトレスの経験もない、、、そんな何もない自分だからこそ、1ヶ月間のコースは仕事を探すときに経験として役に立つかな、って思い選択しました。

## 授業内容について詳しく教えてください!

cafe、コーヒー、エスプレッソマシンに関するボキャブラリーの勉強から始まり、あとは実践!! ひたすらコーヒーを作りました。特に毎日のブレイクタイムのcafeオープン前は、マシンの準備、サンドウィッチ、マフィンの準備などから始まります。cafeをオープンすると、受付、バリスタ、ウエイトレスと役割を決め、毎日交代でどの役割も経験しました。その他にもレジュメ作りや、接客用語の勉強、cafeめぐりとそれに関するレポート、遠足、ブレイクタイム以外のフリーcafeでの実践など実際に働くことを想定した内容がもりだくさんでした。

## 実際に受講してみた感想は?

本当に毎日楽しかった!!! コーヒー作るのすごく好きだし、毎日のcafeで実践ができることは本当によかったと思います。アクティビティーも多く、クラスメイトとの仲も深まって楽しい日々を過ごすことができました。

来た当初は来る前に自分が思ってたより辛いことが多かった気がします。なぜなら日本にいたら当たり前でできていたことが全然できないから。働いて生活するだけのお金を稼ぐこと、ひとり暮らしをすることetc、すべて言葉が通じない、資格がないことがこんなにも大変なのかと。きっと日本にいたときと同じことを求めようとしてたからなのかな、、、

こっちに来て、自分の中の優先順位や自分が何を大切にしているかなど、自分を見つめる機会が多くなった気がします。家探しや仕事探しなど、すべてが自分を知るきっかけでした。

ワーホリは学校にもいけるし、働けるし、観光もできるし、なんでもできて自由が多い分、本当に自分次第で全然変わる。自分で何がしたいか、目標は何か、そしてそれが実際行動できるか、、、もちろん計画も大事だけど、実際にこっちに来てやってみて変わることもあり、とにかく自分ですべて決まるって思う。

学校に行っていた時は、もっと英語を勉強したいって欲もでてきて、学生ビザの人がうらやまして、自分には時間がない!! って焦った時期もありました。でもだんだんと自分がどれだけ他人と比べて、そのものさで自分の気持ちや幸せをはかってたことに気がきました。そうではなく、自分は自分、自分がなにをたくて、なにを今して、自分が納得できるかが大事で、自分が幸せに思えるならそれが一番、他人と比べるものじゃない、ってことを感じるようになりました。

そして今は頑張りがいいた!! って思える学校生活が送れたことにすっごい満足だし、目標にしてたローカルで働くことも決まり、ちょっと自信がついたかな??

たしかに20代後半で日本で仕事をし、それなりに安定した生活から離れることは勇気があることだと思う。でもそのままでは気付かなかった自分を知ることができたのは、すごくいい経験になったし、日本にそのままいたら出会えなかった人、出会えなかったことがたくさんあり、そんな経験ですごく強くなった気がします。離れてみることで考え方や視野が広がるし、うまくいえないけど、やらないで何かももんと思い秘めるより、やってみたほうが絶対納得できる!!! だから思い切って1歩を踏みだすことをおすすめします!!!



念願のcafeでのバイトを通じて英会話を伸ばし、貯めたお金は大好きな旅行に。その中でいろんな人に会って自分を成長させたい!

### Nahomiさんの1日の生活の様子

**平日編**

**1 起床** 授業スタート! まずはブレイクタイムのcafeの準備から

**2 休憩** SELC Cafe スピード命! あらかじめ決めた役割分担に従い、カフェ運営

**3 限目** フリーcafeは、ウエイトレス、バリスタ、キャッシャーにわかれ、実際にcafe経営。Bert(Teacher)のより厳しいチェックにドキドキ!

**Lunch Time** グランドフロアのstudentルームでクラスメイトと、バイト先のまかないの残りor自分で作たバスタかサンドウィッチが定番!!

**帰宅 & 夕食** Yoga 週1回 x 全8回のコミュニティカレッジヨガコースに参加! もちろん日本人は私と友達だけで、あとはローカル人。英語で受けるヨガ、なんか楽しかった!

**勉強したりDVD見たりetc**

**図書館で勉強** 3限目 最終週にはコーヒーコンペティション。Bertの真剣な採点にみんな超緊張。手がふるえたり、失敗したり。。。私もラテのフォームが足りなくて、だめだしされました><

### SELCI卒業後

**SELCI Cafeのお手伝い**

**バイト @ ジャバレス**

**バイト @ 念願のローカルCafeでウエイトレス**

**休日編** サンドイッチもってピクニックしたり、ホームパーティーしたり