

A high-quality photograph of a white ceramic cup filled with a latte, featuring a delicate heart-shaped latte art design. The cup sits on a matching white saucer, which is surrounded by a generous pile of dark, roasted coffee beans. In the background, several large, vibrant green coffee leaves are visible, adding a natural and fresh feel to the composition. The entire scene is set against a dark, moody background, with soft lighting highlighting the textures of the coffee, the cup, and the leaves.

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)





フィリピン留学なら セブ島留学センター

失敗しないフィリピン留学を
業界最安値でご提案

TEL : 0120-178-600 (10時~19時)

LINE相談 : @cebu

Google検索 : 「セブ島留学センター」