

NEWSLETTER

ベトナムTiktoker、台湾Youtuber がEG卒業!



今月も台湾とベトナムからインフルエンサーが留学。昨年から二か国のインフルエンサーが度々当校に留学しにきてクラークとEGの魅力を発信してくれています。

ベトナムの方は「旅系Tiktoker」台湾の方は「英語学習Youtuber」として母国で大きな影響力を持っています。

何故セブではなくクラークを選んだ理由は?

→「セブは在り来りなので皆の知らないエリア、穴場を紹介したい」

日本のインフルエンサーと違うのは「学校側が来てくださ
いではなく、インフルエンサー
が勉強させてください」というスタンス。

随分立場が違いますね。



NEWSLETTER

EG バ리스タプログラム開始!

(Great Clark企画第1段)



EG ACADEMYに隣接するEG CAFEにてバリスタプログラムが実施されます。

＜概要の一部紹介＞

- 合計6セッション
(下記参照)
- 1セッション1時間研修
+ 2時間就業体験
- 6セッションでP3,000

“今回は3/31~6/23の到着且つ4週以上の留学申込者に限り”

無料!! で体験できます!

※本プログラムは通常カリキュラムに別途オプションとして加える事となります。

(例, ESL4コース受講の方)

- 8AM 英語クラス
- 9AM 英語クラス
- 10AM バ리스タ研修
- 11AM 英語クラス
- 1PM 英語クラス
- 2PM 英語クラス
- 3PM 英語クラス
- 6~8PM 就業体験

スケジュール

Session 1	Session 2	Session 3	Session 4	Session 5	Session 6
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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、グライ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 	<ul style="list-style-type: none"> • 衛生管理 • エスプレッソ濃度 • ミルクのテクニクについて • コーヒーテイストリング • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • アイコンタクトやボ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 	<ul style="list-style-type: none"> • 食べ物、コーヒーや飲み物のテクニクチャーについて • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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