

# 講師養成講座 (2017年8月～)

お料理教室の開業やOSAKA DELICIOUSの講師を目指すクラスです。  
基礎から応用まで一通りのレッスンを受講いただき、お料理を学んでいただきながら人に伝える素晴らしさ、難しさを経験していき、一人前の料理講師に育ててまいります。  
毎回レポートを提出していただき、講師よりフィードバックさせていただきながら、講師への道を上っていただくシステムです。

## 学びのポイント

### 短 期間で夢を実現するプログラム

集中して学ぶことで、効率的にノウハウを習得できるチャンスです。一般の生徒さんと一緒に学ぶことで、**実際の生徒さんの知りたいことや学びの楽しさの演出を目の前で見て感じて学ぶことができます。**

### 絶 対に身につけるべきスキル

だし巻きやオムレツが綺麗に巻ける、魚を綺麗にさばけるなど、**誰が見てもわかりやすいスキルをマスターしていただくことで、講師としてのステータスを創造します。**

### 教 えるコツをつかんで

多品目を無理やり覚えようとしても身につけません。10のレシピをおおよそできるようになるより、**1のレシピを完璧にマスターすることが講師への近道**です。当スタジオでは回数ではなく、質にこだわったプログラムになります。

### 全 ての工程には、訳がある

お醤油の前にお砂糖を入れるなど、決まりごとがお料理には存在します。そこには**明確な科学的根拠があり、その知識を身につけることで、正確なレッスンが実現**します。

## 概要

### 【入学】

- ・入学金30,000円税別

### 【受講費用】

250,000円税別 (入学金別途)

※分割払い可 (PAYPAL定期支払)

実際に講師として自立するまでには、認定試験をパスし実際に講師としてレッスンを20レッスン程度担当されてからになります。  
また、長期間に渡っての受講は身につけにくいので、12ヶ月以内に修了していただくことをおすすめします。  
あくまでも短期間で効果的に身につけていただく期間と定めています。



### 【受講対象レッスン】

- ・初めてのお料理クラス全6回
- ・BASIC定番2品和・洋・中各1回
- ・BASICスタイルクラス18回
- ・お魚さばき方レッスン2回
- ・特定技術各1回 (だし巻きの会/オムレツの会)
- ・その他指定レッスン6回

### 【フォローアップ】

- ・レッスン毎のレポート
- ・調理知識確認テスト1回
- ・マンツーマン・レッスン1回
- ・模擬レッスン1回

※全てのレッスンの復習をしっかりとされることを前提としています。ただレッスンを受講されるだけでは、スキルは身につけません。

### 【担当講師】

実際のレッスンではなく、カリキュラムの進行具合のチェックや修了までのフォローをさせていただきます。  
※栗田先生 or みなみ先生

★調理師免許資格所有の方は別途お問い合わせください

◎免状発行 (最終テスト費用含む) …15,000円税別