

マウンテン コーヒースクール 開業支援コース詳細

回	内 容
1	コーヒーの基礎知識とカップング① コーヒーの基礎知識を学びます 各国のコーヒーをカップングします
2	コーヒーの基礎知識とカップング② 第1回の続きです
3	ペーパードリップをマスターする 正しいペーパードリップをトレーニングします
4	いろいろな抽出器具による味の違い サイフォン、フレンチプレス、パーコレーターなどの様々な器具による 味の違いを実習します
5	焙煎の各段階における味の違い 焙煎の違いによる味の変化を学び、ほうろくを使って実際に焙煎をします
6	ブレンドの基礎知識 ブレンドとは何かを学びます
7	紅茶の基礎知識とカップング 紅茶の基礎知識を学びます 各国の紅茶をカップングします
8	他社の味を研究する いろいろな大手メーカーや他の焙煎業者の味と比較研究します
9	エスプレッソ実習 エスプレッソの基礎知識を学びます マシンを使って実習します
10	商品構成を考え、売上を予測する 業態による利益率の違いを学習し、どのように売上を構築するのかを学習します
11	P O P の書き方と商品の陳列方法 商品を販売するために重要なP O Pと陳列の方法を学習します。
12	店舗観察実習 他の店舗を観察するときのポイントを実習を交えて学習します