

JAPANESE COOKING CLASS

Enjoy the dishes you have prepared.



www.sakuracook.jp



指導者養成クラスのご案内

2017年8月 現在



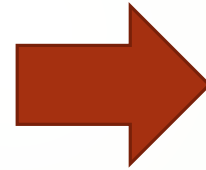
株式会社 インバウンドグループ

www.inboundgroup.jp

Sakura cook の指導者養成クラス

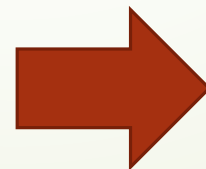
日本を訪れる外国人が急増しています。そして外国人が日本で楽しみたいことの1位は「日本食を食べること」なのです。Sakura cookの指導者養成クラスでは、料理の指導方法だけでなく、料理を通して外国人の方々に日本の食文化を伝えるノウハウを身につけます。

自宅や民泊で滞在する
外国人旅行者や留学生に
日本料理を教えて楽しみたい



おもてなしマスター
クラス
(1日：4時間)

Sakura cookの
フランチャイズ教室を開設したい
Sakura cookのスタジオで
インストラクターとして働きたい



認定
インストラクター
クラス
(全4回：14時間)

おもてなしマスタークラス（寿司／天ぷら）

料理を通して外国人を『おもてなし』したい方に最適なクラスです。
このクラスで学んだ内容を、自分でアレンジして教えることも自由ですので気軽に受講できます。
指導する予定のない方もご自身のレパートリーを広げてみませんか。



このクラスを受講されても、Sakura cookのブランドを使った教室を展開することはできません。



受講期間	1日：4時間 10:30～14:30 または 15:30～19:30	開講日時はHPでご案内します。 www.sakuracook.jp
クラス形態	グループレッスン	
受講場所	Sakura cook 大阪・本町スタジオ	
クラス費用 (税別)	【受講料】 1 3,000円 【教材費】 2,000円	【教材費】 指導カリキュラム、レシピ（日・英・中）を含みます。
クラス内容	1. 訪日外国人のニーズ 2. Sakura cookの献立の特徴 3. 衛生管理について 4. 下ごしらえ 5. 模擬レッスン	Sakura cook大阪・本町スタジオで、実際に外国人に教えている内容を模擬レッスンで体験します。 外国人が日本料理について知りたいこと、楽しみたいことのポイントを学びます。
修了証	「おもてなし 寿司マスター」または 「おもてなし 天ぷらマスター」	

認定インストラクタークラス（１）

本格的な指導者を目指す方向けのクラスです。

修了後は、Sakura cookブランドを用いて、ご自宅などで料理教室を始めることができます。Sakura cookスタジオで働いていただくチャンスもあります。
料理の指導法と同時に、レッスンで用いる英語や開業の基礎を学ぶことができます。



インストラクター・スキル

受講期間	全４回（寿司コースまたは天ぷらコース） １回あたり３～４時間、全１４時間	日時はお申込み後、個別に調整します。 遠方参加者のための集中講座も開設予定です。
クラス形態	セミプライベートレッスン	１～３人の充実したレッスンです。
受講場所	Sakura cook 大阪・本町スタジオ	
クラス費用 （税別）	【受講料】 １４０,０００円 [120,000円] 【教材費】 １０,０００円 [10,000円] 【認定料】 ３０,０００円 [5,000円*] （更新料：年２０,０００円） [] 内はコース追加の場合の費用 *認定証のみ	【教材費】 指導カリキュラム、レシピ、多言語対応の動画教材、レッスン英語を含みます。  動画教材を見つめる 外国人生徒
認定証	「寿司コース」認定インストラクター または 「天ぷらコース」認定インストラクター	【認定料】 認定証、Sakura cookブランド使用权、 名刺200枚、@sakuracook.jpのメールアドレス、 オリジナルエプロン、名札を含みます。

認定インストラクタークラス（2）

全4回のプログラムは座学と実習で構成されています。
 外国人向けカリキュラム「寿司コース」または「天ぷらコース」を ①生徒として体験 ②指導方法の理解とロールプレイング ③外国人相手の指導実践 の3ステップで段階的に身につけます。

インストラクター・スキル

第1回（3時間）	第2回（4時間）	第3回（4時間）	第4回（3時間）
座学	実習	実習	実習
1. 訪日外国人の動向と料理ニーズ 2. Sakura cookの献立の特徴 3. 衛生管理について 4. レッスンツール 5. レッスン英語	1. 下ごしらえ実践 2. パートごとの指導法解説と料理実践 ●外国人が聞きたい日本の食文化 ●日本独自の調理法 ●参加させて満足感を与える ●英語コミュニケーション力 ●ロールプレイング 3. 振り返りと次回までの課題	1. 自立的に下ごしらえ 2. 90分通しレッスン（日本語） 3. フィードバック	1. 下ごしらえを含む全体の準備 2. 外国人への指導実践（英語） 3. フィードバック 4. 認定式とフランチイズ契約手続き
実習		座学	
1. カリキュラムの流れ 2. 下ごしらえの説明 3. 生徒体験 4. 振り返りと次回までの課題		1. マーケティングの基礎知識 2. 開業に向けたマーケティングプラン作成 3. 振り返りと次回までの課題	

認定インストラクタークラス（3）

認定インストラクターを取得後、Sakura cookブランドを使用して開業する場合はフランチャイズ契約を結びます。
この契約によりSakura cookのWebサイトや予約決済サイトで、集客と代金回収サポートを受けることができます。



ご自身で料理教室を始める時点で必要になる費用です

開業費用 （税別）	【開業サポート料】 20,000円 【NexTrip JAPAN利用手数料】 販売額の約15%（詳細は次頁）	【開業サポート料】 フランチャイズ加盟料、看板、Sakura cookのWebサイト掲載、予約決済サイトNexTrip JAPANへの登録を含みます。
----------------------	--	--

希望者のみ受講してください

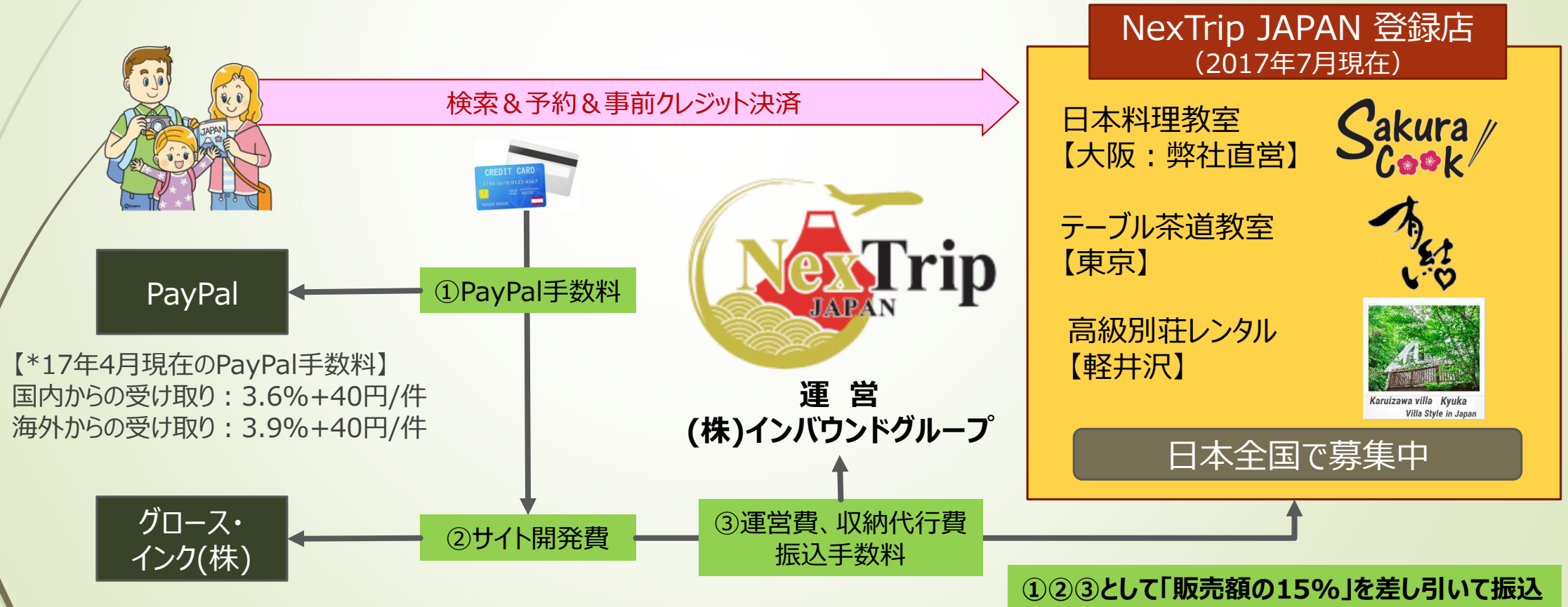
研修費用	【開業準備研修 受講料】 メニュー選択によって変動するため、認定取得時にご案内します。	＜経理系＞ 収支計画の立案、日々の入出金管理、確定申告への備え など ＜労務系＞ アルバイトの雇用契約、労働時間管理、賃金設定など ＜マーケティング系＞ プロモーション、SNS活用、独自のコース設定など
-------------	---	---

開業運営スキル

NexTrip JAPANについて

www.nextripjapan.jp

NexTrip JAPANは、弊社が運営する訪日外国人向け体験型アクティビティのWeb予約・決済サイトです。訪日前から旅行者に登録店のサービスをじっくり検討し、事前クレジット決済によって確実に予約してもらうことができます。無断キャンセルの予防にも効果的です。
Sakura cookフランチャイズへの加盟により、NexTrip JAPANの登録店になります。



本件のお問い合わせ先



Sakura cook大阪・本町スタジオ

〒550-0011

大阪市西区阿波座1-2-19

椿堂ビルディング2F

06-6626-9088

contact@sakuracook.jp

指導者養成クラス担当：岡本

