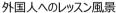
JAPANESE COCKING CLASS Enjoy the dishes you have prepared.

指導者養成クラスのご案内

Sakura/ おもてなし マスタークラス

日本を訪れる外国人が急増しています。外国人が日本で楽しみたいことの第1位は「日本料理を食べること」です。 Sakura cookの指導者養成「おもてなしマスタークラス」は、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。 4時間のレッスンで外国人に日本料理を教えるコツを身につけます。







日本人にとっては当たり前の卵焼き。ところが四角い形に 巻いて焼く調理方法は、外国人にはとても新鮮なものな のです。

「おもてなしマスタークラス」で、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んでください。

献立は外国人に人気の「寿司」または「天ぷら」をメインに した本格的な内容です。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。

申込から受講までの流れ

コースを選択し、電話か[、] メールで予約をお取りく ださい

* 開講日時はホームページでご確認ください

予約後3日以内に受講料 の振込をお願いします

*3日以内にお振込がない 場合、予約キャンセルとなり ます 振込確認後、 受講票をメー ルで送信します エプロンなどは当教 室で用意しています ので、手ぶらでお越 しください



受講時間	4時間 10:30~14:30 または 16:30~20:30			
形態	グループレッスン 受調	構場所	Sakura cook 大阪・難波スタジオ	
費 用 (税込)	【受講料】22,000円 【教材費】3,300円 <合計>25,300円 ※教材費に指導カリキュラム、レシピ(日・英・中)を含みます。 ※希望者に多言語の動画教材を別途販売します:当日受付。			
内容	 訪日外国人のニーズ Sakura cookの献立の特徴 衛生管理について 下ごしらえ 模擬レッスン 	人に教 ※外国 <i>》</i>	※Sakura cook大阪・難波スタジオで、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」 ※当クラスを修了してもSakura cookブランドの教室を展開することはできません。			

「寿司コースト



「天ぷらコース」





振込先



Sakura cook 大阪・難波スタジオ

【キャンセルポリシー】 開催3日前の17時まで50%返金。以降の返金はございません。

※本格的な指導者を目指す方は「認定インストラクタークラス」を受講してください。

三菱東京UFJ銀行 信濃橋支店 普通0202225 カ) インバウンドグループ

〒550-0015 大阪市西区南堀江1-16-16 ゼフェロス南堀江304号 【電話】 06-6626-9088 【メール】 contact@sakuracook.jp Sakura cookは、株式会社インバウンドグループが運営する訪日外国人向け料理教室です

www.sakuracook.jp