

JAPANESE COOKING CLASS

Enjoy the dishes you have prepared.

指導者養成クラスのご案内

Sakura
Cook

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。



外国人へのレッスン風景



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

おもてなし
マスター
修了証

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	受講場所 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	<ol style="list-style-type: none"> 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 	<p>※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。</p> <p>※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。</p>
修了証	<p>「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」</p> <p>※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。</p> <p>※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。</p>	
振込先	<p>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</p> <p>【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。</p>	



Sakura
Cook

www.sakuracook.jp

Sakura cook 大阪・難波スタジオ

〒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