

各講座の説明

ステータス回数制／基礎クラス12課目 各回数修了によりライセンス取得となります。

コーヒー実践講座

すべての講座のオリエンテーション講座です。正しい知識を持って楽しいコーヒー生活を送っていただくための講座。弊社取締役田代和弘がコーヒーに関する様々な最新情報を伝えし、旬のコーヒーの試飲などもできます。

ロースティング 実践基礎 【焙煎体験／プロのサポート有り】

初心者歓迎、焙煎基礎講座。焙煎焼き立てのスペシャルティコーヒーが飲める!焙煎を始めたい方や基礎を学びたい方向けの基礎内容。ご自身で焼いた豆約200gをお持ち帰りいただきます。

エスプレッソ & カプチーノセミナー基礎 【美味しいエスプレッソ & カプチーノ抽出】

本格的なエスプレッソマシンを使用した抽出体験が出来る大人気の講座です。エスプレッソの歴史などもお話しします。弊社バリスタが丁寧にレクチャー、最後にはカプチーノにもチャレンジ!

ラテアート エクササイズ 【ラテアート実技】

ラテアート基礎を受講いただいた方の次のステップです。「バリスタ技術を高めたい方」「バリスタを始めようとする方」へおすすめです。実践・実技のみですが、講師のサポート付きの内容となっています。

コーヒー抽出 【ペーパードリップとフレンチプレス】

スペシャルティコーヒーの原料を使用しての抽出講座。ペーパーハンドドリップとフレンチプレスを使い、抽出方法による味の違いなどを体験いただきます。

コーヒー抽出 エクササイズ 【ハンドドリップ抽出】

ペーパードリップ抽出基礎を受講いただいた方・経験者向け。数種類のコーヒー豆をハンドドリップ抽出により美味しい仕上げる方法を反復トレーニングにより習得する講座です。

JCQAインストラクター3級認定資格講座& ハンドドリップ講座(座額・実技)

名刺や肩書きなどにお使いいただくことも可能なJCQA認定コーヒーインストラクター3級資格が取得できる講座。実技はハンドドリップによる美味しいコーヒーの淹れ方をレクチャー。

ロースティング アドバンス 【プロのサポート有り】2バッチ

基礎受講者対象。反復練習により技術の向上を目指した講座です。希望により焼いたコーヒーのカップリング検証や抽出をすることが可能。ご自身で焼いた豆約400gをお持ち帰りいただきます。※焙煎経験の方も対象となります。

ラテアート 基礎 【コーヒーのお絵かきラテアート】

本格的なエスプレッソマシンを使用し、ラテアートの抽出体験が出来るセミナー。弊社バリスタが美味しいカプチーノの作り方、そして、ミルクで描くラテアートをレクチャー。

カッピング&ワークショップ 《体験(基礎)／アドバンス(応用)》

専用シートを使い各国数種類のコーヒーの味覚評価を体験し、習得することが出来ます。そしてお好みのブレンドを配合し、自分だけのオリジナルブレンドを作っていただき、約100gをお持ち帰りいただきます。

コーヒー抽出 【サイフォンコーヒーとエアロプレス】

スペシャルティコーヒーの原料を使用しての抽出講座。サイフォンとエアロプレスの異なる抽出器具の浸漬法による味の違いなどを体験いただきます。

コーヒー抽出 【ハンドドリップで美味しいアイスコーヒー】

スペシャルティコーヒーを使ってペーパードリップ抽出により美味しいアイスコーヒーを作るための知識・技術を習得します。焙煎度による異なるパターンのアイスコーヒーを実践形式で行います。

スクールの他、コーヒーの取り扱いやカフェ開業のご相談など些細なことでもお気軽にご相談ください。

お申込み・お問い合わせ



田代珈琲株式会社

☎ 06-6723-3701 [受付時間 平日 10:00-17:30]
大阪府東大阪市永和 1-25-11 ☐ info@tashirocoffee.co.jp



www.tashirocoffee.co.jp



田代珈琲 認定コース マスター プログラム

田代珈琲ではご要望に応じて随時個別にスクールを開催しています。

単なる「1杯」のコーヒーではなく

感動する「1杯」のコーヒーを作り上げるには?という観点で、焙煎や各種コーヒー提供スキル、アレンジメニュー創作など、コーヒー初心者の方からプロフェッショナルを目指す方まで、

多数の講座の中から最適な知識技術を習得でき、幅広くコーヒーを学ぶことができるスクールです。



コースのご紹介

TASHIRO COFFEE SCHOOLでは、「コーヒー自家焙煎の学校」「バリスタの学校」2つの機能が備わった「コーヒーの学校」としてのカリキュラムが充実しています。初心者からプロフェッショナルに至るまでスキルアップの実現が可能です。また、「カフェの開業」「自家焙煎の開業」に関するサポート体制も充実しているため、お一人お一人のニーズに合ったコースをお選びいただけます。

目的に合わせてコースを選ぼう 2コース、4つのレベルからお選びいただけます。

ステータス回数制／基礎クラス12課目
各回数修了によりライセンス取得となります。

バリスタコース

「ご家庭のコーヒーを自信持って美味しく淹れたい」「将来カフェを開きたい」「コーヒーの資格が欲しい」方におすすめ。主にコーヒーを淹れることに特化した、バリスタを目指す方のためのコースです。スキルアップにも最適です。一杯の感動を与えるコーヒーは優れたバリスタから生み出されます。コーヒーの抽出において優れた技能と正しい知識を習得することを目指します。

コーヒーマスターコース

「将来カフェを開きたい」「自家焙煎のお店を開業したい」「現在運営している店舗のコーヒーのレベルを上げたい」方におすすめ。コーヒーの淹れ方から、焙煎、カッピング、ブレンドなど、必要なすべての内容を学ぶことができるコースです。コーヒー素材の見極め、抽出テクニック、焙煎テクニックなど、正しい知識と技能をより高い次元で習得することを目指します。

ブロンズ	シルバー	ゴールド	プロフェッショナル
ご家庭で日頃から召し上がっているコーヒーの向上に必要な初級レベルです。カフェ・飲食店開業目指す方は次のシルバーレベルをおすすめします。	カフェ・飲食店開業を目指している方やスキルアップを目指す方向け。基礎知識を習得でき、熟練した技能や職業としてのプロフェッショナル性において導入レベルです。	企業・店舗において品質管理やオペレーションスキル、マネジメントを実施する上で重要なポジションとなります。技能やプロフェッショナル性において中級レベルです。	全てにおいてプロフェッショナルスキル習得となる上級レベル。修了後認定試験あり。認定授与されると、コーヒーセミナーの教材一式の使用権限が付与されます。
《全11回》	《全17回》	《全24回》	《全36回》
認定証発行	認定証発行	認定証発行	認定証発行
			
《全11回》	《全21回》	《全31回》	《全42回》
認定証発行	認定証発行	認定証発行	認定証発行

カリキュラム	バリスタコース ブロンズ(全11回)	バリスタコース シルバー(全17回)	バリスタコース ゴールド(全24回)	バリスタコース プロフェッショナル(全36回)	コーヒーマスターコース ブロンズ(全11回)	コーヒーマスターコース シルバー(全21回)	コーヒーマスターコース ゴールド(全31回)	コーヒーマスターコース プロフェッショナル(全42回)
コーヒー実践講座	1	5,000	1	5,000	1	5,000	1	5,000
JCQAインストラクター3級認定資格講座＆ハンドドリップ講座	1	5,000	1	5,000	1	5,000	1	5,000
ロースティング 実践基礎	0	0	0	1	6,000	1	6,000	2
ロースティング アドバンス	0	0	0	0	0	1	6,000	3
エスプレッソ & カプチーノ 基礎	1	5,000	2	10,000	2	10,000	3	10,000
ラテアート 基礎	1	5,000	2	10,000	3	15,000	4	15,000
ラテアート エクササイズ	1	5,000	3	15,000	5	25,000	8	25,000
カッピング&ワークショップ《体験(基礎)》	1	5,000	2	10,000	3	15,000	4	20,000
コーヒー抽出【ペーパードリップとフレンチプレス】	1	5,000	1	5,000	1	5,000	1	5,000
コーヒー抽出【サイフォンコーヒーとエアロプレス】	1	5,000	1	5,000	2	10,000	1	10,000
コーヒー抽出 エクササイズ【ハンドドリップ抽出】	1	5,000	1	5,000	2	10,000	0	10,000
コーヒー抽出【ハンドドリップで美味しいアイスコーヒー】	1	5,000	1	5,000	1	5,000	0	5,000
カッピング & ワークショップ《アドバンス(応用)》	1	5,000	2	10,000	4	20,000	6	30,000
通常価格	11	¥55,000	17	¥85,000	24	¥121,000	36	¥182,000
					11	¥57,000	21	¥110,000
					1	5,000	1	5,000
					0	0	0	0
					1	5,000	1	5,000
					0	0	0	0
					1	5,000	1	5,000
					1	5,000	1	5,000
					0	0	0	0
					1	5,000	1	5,000
					1	5,000	1	5,000
					0	0	0	0
					1	5,000	1	5,000
					1	5,000	1	5,000
					0	0	0	0
					1	5,000	1	5,000
					1	5,000	1	5,000
					0	0	0	0
					1	5,000	1	5,000
					1	5,000	1	5,000
					0	0	0	0
					1	5,000	1	5,000
					1	5,000	1	5,000
					0	0	0	0
					1	5,000	1	5,000
					1	5,000	1	5,000
					0	0	0	0
					1	5,000	1	5,000
					1	5,000	1	5,000
					0	0	0	0
					1	5,000	1	5,000
					1	5,000	1	5,000
					0	0	0	0
					1	5,000	1	5,000
					1	5,000	1	5,000
					0	0	0	0
					1	5,000	1	5,000
					1	5,000	1	5,000
					0	0	0	0
					1	5,000	1	5,000
					1	5,000	1	5,000
					0	0	0	0
					1	5,000	1	5,000
					1	5,000	1	5,000
					0	0	0	0
					1	5,000	1	5,000
					1	5,000	1	5,000
					0	0	0	0
					1	5,000	1	5,000
					1	5,000	1	5,000
					0	0	0	0
					1	5,000	1	5,000
					1	5,000	1	5,000
					0	0	0	0
					1	5,000	1	5,000
					1	5,000	1	5,000
					0	0	0	0
					1	5,000	1	5,000
					1	5,000	1	5,000
					0	0	0	0
					1	5,000	1	5,000
					1	5,000	1	5,000
					0	0	0	0
					1	5,000	1	5,000
					1	5,000	1	5,000
					0	0	0	0
					1	5,000	1	5,000
					1	5,000	1	5,000
					0	0	0	0
					1	5,000	1	5,000
					1	5,000	1	5,000
					0	0	0	0
					1	5,000	1	5,000
					1	5,000	1	5,000
					0	0	0	0
					1	5,000	1	5,000
					1	5,000	1	5,000
					0	0	0	0
					1	5,000	1	5,000
					1	5,000	1	5,000
					0	0	0	0
					1	5,000	1	5,000
					1	5,000	1	5,000
					0	0	0	0
					1	5,000		