

# SELC

## バリスタコース

### ENGLISH FOR CUSTOMER SERVICE COMMUNICATION

対象レベル: 初級上~中級

受講期間: 4週間

こんな方に  
オススメ

バリスタデビューをしたい!

英語を使った仕事に就きたい!

将来カフェや飲食店を経営したい!



シドニーで初めてできた接客英語専門コースで、英語力に自信がない方でも受講できます。オーストラリアはカフェ大国。本格的なコーヒーマシンを使用し、自分達で企画運営するSELC Caféで実際に校内の学生にサービスすることで、本当の接客を体験し自信をつけます。

## SELCのバリスタはココが違う!

### ① 接客のプロになる



Professional Training

たった4週間で接客業のノウハウを完全伝授

### ② バリスタ&ラテアート終了証を取得



当校のサティフィケート(終了証)以外にその他2種類のサティフィケートも取得

### ③ バリスタの仕事GET



Job Opportunity

SELCプログラムで地元カフェのお仕事をGET



## SELC推奨の学習プラン例

例1

8週

一般英語  
(初心者~初級上)

4週

バリスタ  
(初級上~中級下)

地元カフェで  
お仕事GET

例2(ワーキングホリデー向け)

12週

一般英語  
(初心者~初級上)

4週

バリスタ  
(初級上~中級下)

地元カフェで  
お仕事GET

## バリスタとは?

バリスタ(barista)とはイタリア語で「バル(bar)でサービスをする人(~ista)」という意味で、バーテンダー(bartender)とは英語で「バー(bar)でサービスをする人(tender)」という意味です。バルにかかせないのがエスプレッソで、豊富な経験と確かな技術でその味を守り続けるのがバリスタです。ここ最近では「エスプレッソを抽出する人」としての意味合いが強くなってきていますが、単にエスプレッソを淹れるだけではなく、お客様へのホスピタリティにも配慮が行き届いてこそ一流のバリスタとされています。接客のプロであり、お客様の好みや体調にあわせて一杯一杯気持ちを込めてコーヒーを淹れるプロのことをバリスタと言います。

## SELCの“バリスタコース”を知る

SELCのバリスタコースでは、毎日のコーヒー作りはもちろんのこと、歴史や豆の種類など、コーヒーに関する基礎知識を学び、履歴書の書き方や接客英語など、オーストラリアで英語の仕事に就くための総合スキルを学びます。課外授業では実際にカフェに行き、バリスタから焙煎の方法やエスプレッソマシンについて詳しく学びます。更にグループに分かれて学校周辺のカフェを巡り、コーヒーの味やミルクのフォーム、サービスなどについて研究し、ターム最終週にはシティの有名校: CBD Collegeへ出向き、ラテアートなどを学ぶという内容盛りだくさんの4週間完結コースです。

また授業の休憩時間に運営する「SELC Café」では、キャッシャー、バリスタ、ウェイトスタッフなど日替わりで役割分担し、自分たちでコーヒーを在校生にサービスします。30分で100杯以上もサービスすることもあります。終了後、反省点をクラスメート同士で意見交換したりと団結力も日々強くなります。セルクには色々な国籍の学生が在籍しているので、オーダーを取る際に各国々の発音の違いやクセも体験できて、オーストラリアで働く際にとっても役立ちます。

### [SELCキャンパス所在地]

**Bondi Campus:** Level 2, 19-23 Hollywood Ave. Bondi Junction NSW 2022 AUSTRALIA TEL: +61 2 8305 5600 FAX: +61 2 9389 6977

**City Campus:** Level 6 56-58 York Street. Sydney NSW 2000 AUSTRALIA TEL: +61 2 9262 3403 FAX: +61 2 9262 3402

**WEB:** www.selc.com.au **Email:** info@selc.com.au



CRICOS Provider Code: 00051M