

西宮北口お菓子教室 Claire お菓子ビジネス講座について

【お菓子ビジネス講座 概要】

西宮北口お菓子教室 Claire のお菓子ビジネス講座は、お菓子作りを趣味にとどまらず“仕事”として取り組みたい方へ向けたマンツーマンの講座となります。お菓子作りに必要な製菓理論のみにとどまらず、お菓子教室や販売に必要な知識と技術をお伝えし、ご自身の仕事として確立できるようサポートして参ります。

レッスンで使用したレシピはすべて商用利用可能なため、ご自身のお菓子教室やショップでご使用ください。

※レシピご使用の場合、西宮北口お菓子教室 Claire もしくは atelier Claire の商品とデザインは変更させていただきます

【講師育成講座すすめ方】

ビジネス講座のコースは全3コースございます。ご自身の描く夢にあったコースをご選択いただき、カリキュラムにそってレッスンを進めてまいります。

講座開始日に毎レッスン使用するカリキュラム資料とレシピをお渡しいたします。（都度払いの方はレッスン日当日にお渡しいたします）毎回それをもとに進めてまいりますので、レッスンの際は必ずご持参ください。レシピの改良を行った際は講座修了後に新しいものを PDF でお送りいたしますので、ご自身でアップデートをお願いいたします。

レッスンでは計量から道具の準備、オーブンの管理、片付けまですべてご自身で行っていただきます。また、レッスン後は可能な限りご自宅で復習をお願いいたします。作ったメニューは工程途中や出来上がりの画像を講師までお送りください。その際に質問等あればあわせてご連絡をお願いいたします。こちらで画像をチェックして、アドバイスとともにご返信させていただきます。なお、ご希望者へは講座メニューを作る際に必要な道具類の貸出もございます。

講座レッスン後、もう一度同内容のレッスン受講をご希望の場合、別途 20,000 円にてご受講可能です。

なお、販売・教室コース講座生の方はご参加のレギュラーレッスンメニューレシピも商用利用可能といたします。講座メニュー・レギュラーレッスン以外で受講希望のメニューがある場合は、オーダーメイドレッスンにてご受講ください。その際のレシピにつきましても商用利用可能です。

※販売コースご受講の方は焼菓子のみ商用利用可能です

※講座メニューは変更となる場合もございます

■ コース詳細 ■

【販売コース】

一括払い：入会金なし¥455,000

都度払い：入会金¥20,000、1回¥28,000

全17回27種類＋原価計算・レギュラーレッスンメニューの商用利用可能

マルシェやオンラインなどで焼菓子の販売を目指す方にオススメのコース

お菓子作りに必要な食品衛生や食品表示ラベルの知識、原価の計算方法や販売価格の設定方法、販売をスタートする際のオンラインショップ立ち上げ方やそのサポート、マルシェへの出店方法、お菓子の魅せ方など、販売に必要な技術と知識・ノウハウをお伝えします。Claireが実際に使用している、原価計算や食品表示、栄養成分計算に使えるエクセルファイル付き。

コース修了後もLINEサポートあり、試験的にatelier Claireより商品の販売も可能です

※販売コース修了後、12か月間は工房を通常レンタル料金の半額でレンタル可能です

【教室コース】

一括払い：入会金なし¥645,000

都度払い：入会金¥20,000、1回¥28,000

全24回（生菓子13種類・焼菓子16種類）＋別途焼菓子15種類のレシピ付

お菓子教室開業のための技術や知識・ノウハウをお伝えいたします。

お菓子の作り方のみではなく、お菓子教室のメニューを決める時のポイントやレシピ開発の方法、生徒の方に伝わりやすい教え方、レッスンの組み立て方など西宮北口お菓子教室 Claireのノウハウをすべてお伝えしサポートして参ります

レッスンメニューは月ごとに固定となります。（月2回のレッスン）ご都合が悪くその月にご受講いただけなかった場合は翌月に移動できるメニューもございますので、その際はご相談ください。なお、座学のみお好きなタイミングで

コース修了後は当教室のレッスンにアシスタントとして入っていただき、研修をすることも可能です

※あわせて販売を希望される場合は、オプションの販売コース座学をご受講ください

【オンラインコース】

相談・指導（ZOOM）：30分¥2,500 以降30分毎に＋¥3,000 ※入会金¥2,000

レシピ相談や生徒の方への教え方、食品表示ラベルについて、原価計算の方法など、お菓子教室と販売を行ううえでの相談やアドバイス・指導を行います

※Claireを7年間運営してきた経験に基づいても指導やアドバイスです

※レシピをお教えることはできませんが、開発の際の注意点や拝見してのアドバイスをいたします

※事前に質問事項等を公式LINEへお送りください

<販売コース>

- ① 座学（菓子製造、販売をするにあたり）HACCP や食品表示について
- ② フィナンシェ・マドレーヌ
- ③ フィナンシェショコラ・マドレーヌショコラ
- ④ サブレ3種（成形練習）
- ⑤ サブレ3種（成形練習）
- ⑥ 絞り出しクッキー2種（絞り練習）
- ⑦ フロランタン2種（カット方法・絞り練習）
- ⑧ 卵白の焼菓子3種
- ⑨ 地方菓子2種（ガレットブルトンヌ・スノーボール）
- ⑩ パウンドケーキ（シュガーバター法）
- ⑪ 座学（原価計算・販売適正価格について）
- ⑫ スコーン（プレーン）※チーズスコーンレシピのみ
- ⑬ パート・ブリゼ（キッシュ）
- ⑭ パート・サブレ（フルーツと焼きこむタルト）※フルーツは季節によって変更あり
- ⑮ 速成パイ（リーフパイ）
- ⑯ 折り込みパイ（パルミエ）
- ⑰ 修了テスト（クッキー缶もしくは焼菓子詰め合わせセット）

※2回目から10回目講座では食品表示ラベルの確認テストを行います

<教室コース>

☆メニューはレシピのみのお渡しです

- 1月： ・チーズケーキ（ベイクド・ニューヨーク）
・フィナンシェ・マドレーヌ ☆フィナンシェショコラ・マドレーヌショコラ
- 2月： ・デコレーションケーキ（ナッペ練習）
・デコレーションケーキ（ナッペ練習）
- 3月： ・ロールケーキ（ビスキュイ生地）
・サブレ3種（パリジェンヌ、ショコラ、マカダミア） ☆他サブレ3種
- 4月： ・フレジェ
・ガレットブルトンヌ、スノーボール ☆スノーボール3種
- 5月： ・タルトフリユイ
・絞り出しクッキー（プレーン、紅茶） ☆ロミアスクッキー
- 6月： ・シューアラクレーム
・フロランタン2種 ☆フロランタンショコラ
- 7月： ・レモンパイ（イタリアンメレンゲ）
・フルーツパウンドケーキ（シュガーバター法、フラワーバター法） ☆栗のパウンド
- 8月： ・ティラミス（パータボンブ）
・スコーン ☆チーズスコーン
- 9月： ・バターサンド（アングレーズソース）
・焼きっぱなしのタルト ☆栗のクランブルタルト
- 10月： ・モンブラン（絞り方3種）
・キッシュ ☆ケーキサレ
- 11月： ・テンパリング（水冷法）
・折り込みパイ（パルミエ） ☆カスタードアップルパイ、速成パイ
- 12月： ・クリスマスケーキ（ムース）
・修了テスト（デコレーションケーキもしくはクッキー缶）

＜オプション＞ 販売・教室コースのみ

【販売コース座学】 ￥50,000 (約3時間を2回)

教室コースご受講で、販売もあわせて活動されたい方へ向けた座学です

販売に必ず必要な知識 (食品表示ラベル・原価計算の方法・HACCP・鮮度保持剤)、オンラインやマルシェ出店方法、ノウハウをお伝えいたします。Claire が実際に使用している、原価計算や食品表示、栄養成分計算に使えるエクセルファイル付き。

※こちらをオプションで付けられた場合、販売コース同様にコース修了後、12か月間は工房を通常レンタル料金の半額でレンタル可能です

【ビジネスサポート】 ￥10,000 (1時間)

カリキュラム受講日以外でサポートが必要となった際に、1時間¥10000 対面でサポートいたします (食品表示ラベル作成代行、画像撮影、発送指導、製造時の技術指導、商品チェックなど)

※LINE でのサポートやチェックは無料です

【オーダーメイドレッスン】 ￥20,000+材料費 (1メニュー3時間)

カリキュラム以外のメニューを受講ご希望の場合は、オーダーメイドレッスンにて承ります

※講座生は商用利用可能

※Claire 過去レッスンメニュー以外の場合は上記にあわせてレシピ開発料¥2,000～申し受けます

【レシピ提供】 ￥10,000～¥25,000

カリキュラム以外のメニューレシピを販売いたします (レッスンはなし、レシピのみの提供)

※商用利用可能

※メニューにより前後いたします

【注意点】

- 講座料金は講座お申込み時にお支払をお願いいたします。(一括の場合)
都度払いの方はお申込み時に入会金をご入金ください。その後はレッスン日に都度払いをお願いいたします。
<支払方法>銀行振込・現金・クレジットカード・PayPay
- ご入金いただきました講座料金はいかなる場合も返金できかねますのでご了承ください。
- 毎回お持ち帰り用の箱やタッパーのご持参をお願いいたします。
(生菓子の場合は保冷バッグと保冷剤も必要となります)
- 講師育成講座については、前日当日のキャンセルにキャンセル料は発生いたしません。可能な限りお早めにお知らせください。