

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、お菓子作りを趣味ではなく“**仕事**”として確立したい方のためのマンツーマン育成プログラムです。製菓技術の習得にとどまらず、販売に必要な衛生管理・食品表示の知識・原価計算と利益設計・教室開業に必要なレッスン構築力・実務レベルでの製造管理能力までを身につけ、ご自身のブランドとして自立できる力を養います。

本講座は「作れたら修了」ではなく、販売・開業ができる基準に達することを目的としています。レッスンで使用したレシピはすべて商用利用可能です（※デザイン・商品名は変更してご使用ください）

【講師育成講座すすめ方】

全2コースよりお選びいただき、カリキュラムに沿って進めます。

- **テキスト配布**：知的財産保護の観点から、講座レッスン毎の都度お渡しとなります。
 - ・ **オンライン生**：計量準備のため、レッスン2日前に「材料・道具リスト」を送付。工程を含む「本編テキスト」はレッスン直前に送付いたします。
 - ・ **対面生**：当日レッスン時にお渡しいたします。
- **実技指導**：計量・仕込み・焼成管理・片付け・衛生管理のすべてを受講生ご自身で行っていただきます。
- **復習サポート**：レッスン後に講師製造動画（YouTube 限定公開・ノーカット手元動画）をお送りいたします。復習作品の画像提出により、講師からのフィードバックも行います。
- **再受講**：同一内容のレッスン受講をご希望の場合、別途 25,000 円にて受講可能です。

<コース詳細>

【販売コース】

販売・製造に特化したコースです。オンライン（ZOOM）での受講も可能です。

■講座料金：498,000円（税込）

■ 内容

全17回（座学2回・実技レッスン14回・修了テスト1回）・25種類習得

原価計算・価格設定・食品表示実践

ご参加のレギュラーレッスンメニュー商用利用可（焼菓子のみ）

■ 学べること

HACCP・食品衛生管理・食品表示ラベル作成（実践形式）・原価計算テンプレート使用・利益率設計

オンラインショップ立ち上げ方法・マルシェ出店ノウハウ・製造計画書作成・発送スケジュール設計

■ 修了テスト

クッキー缶を計量から製造・原価算出・価格設定・食品表示作成まで実務形式で行い、販売基準を満たした方のみ修了となります。

■ 特典

・原価計算テンプレート、食品表示作成フォーマット

・修了後LINEサポート

・atelier Claireでの販売機会（希望者、基準を満たした方）

・修了後12ヶ月間 工房半額レンタル（基準を満たした方）

・オンライン1期生限定：製菓道具3点

（フィナンシェ型・ゴムベラ・ホイッパー／約7,000円相当）進呈。

・ご参加の西宮北口お菓子教室 Claire レッスンレシピ商用利用可能（焼菓子のみ）

【教室コース】

高度な製菓技術と「教える力」を身につけるコースです。

■ 講座料金：798,000 円（税込）

■ 内容

全 26 回（座学 1 回・実技レッスン 22 回・修了テスト 3 回）＋焼菓子 15 種類レシピ付

■ 学べること

高度な製菓技術・レシピ読解力・レッスン構築力・初心者への伝え方・メニュー設計方法
教室運営ノウハウ

■ 修了テスト

クッキー缶制作・クリスマスケーキ再現・模擬レッスン実施。

■ 特典

- ・原価計算テンプレート、修了後 LINE サポート
- ・ Claire でのアシスタント業務（希望者、基準を満たした方）
- ・修了後 12 ヶ月間 工房半額レンタル（基準を満たした方）
- ・ご参加の西宮北口お菓子教室 Claire レッスンレシピ商用利用可能

※可能な限り月ごとのレッスンメニューにそってカリキュラムを進めますが、季節柄・その時点での技術によってはメニューを入れ替えます。その都度相談しながら進めてまいります。

<オンライン（販売コース）受講生の詳細>

レッスン日までに講師指定の材料や道具をそろえ、レッスン開始時間までに計量を済ませてください。
ZOOMを使用したマンツーマン・講師も同時進行でレッスンをすすめます。

- ・講師作品の有償発送（希望者のみ）

レッスン時に同時進行で製造した焼菓子を、実際に販売する形に封をして「**販売価格+送料**」にて発送いたします。ご希望の方はレッスン終了までにその旨お知らせください。

お支払い方法：PayPay 払い。QR コードをお送りいたしますので、レッスン日当日中に決済を完了してください。密封したうえで翌日発送いたします。

銀行振込の場合は、レッスン当日中に着金確認を必須とします。

<お支払い方法と特別特典>

- ・ **対応決済**：銀行振込、現金、クレジットカード
- ・ **原則**：一括払いのみ。
 - 分割希望者はクレジットカード決済後、ご自身で分割払いへ変更手続きを行ってください（手数料はお客様負担）
- ・ **銀行振込（一括）限定特典**：
 - **対面受講生**：レギュラーレッスン（基礎・応用・季節）いずれかに1回無料招待（8,000円相当）。
 - **オンライン生**：第1回（フィナンシェ・マドレーヌ）、第3回（サブレ3種）のレッスン完成品（講師作）を**送料無料・商品代無料**で送付。正解の味を確認いただけます。

<販売コースカリキュラム>

- ① 座学（原価計算・販売適正価格について）
- ② 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
- ③ フィナンシェ・マドレーヌ
- ④ フィナンシェショコラ・マドレーヌショコラ
- ⑤ サブレ3種（成形練習）
- ⑥ サブレ3種（成形練習）
- ⑦ 絞り出しクッキー2種（絞り練習）
- ⑧ フロランタン2種（カット方法・絞り練習）
- ⑨ 卵白の焼菓子3種
- ⑩ 地方菓子2種（ガレットブルトンヌ・スノーボール）
- ⑪ パウンドケーキ（シュガーバター法）
- 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）

※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

※講座レッスンメニューは変更となる場合がございます

<教室コースカリキュラム>

☆メニューはレシピのみのお渡しです

- 1月： ・チーズケーキ（バイクド・ニューヨーク） ・座学
・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： ・フレジエ
・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（アングリーズソース）
・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： ・修了テスト：クッキー缶、クリスマスケーキ、模擬レッスン

<オプション>

【販売知識のきほん】 70,000円(税込) ※約4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。

【販売コース→教室コースへのコース変更】 390,000円

販売コースご受講で教室コースへ変更をご希望される場合は、上記金額にてコース変更可能となります。その際の追加レッスンは座学1回・実技レッスン12回(生菓子)・修了テスト(クリスマスケーキ・模擬レッスン)・クッキー缶教室コース用レポート提出となります。教室コース用テキストはレッスン毎にお渡しいたします。

【ビジネスサポート】 1時間10,000円(税込)

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】 1メニュー3時間まで 24,000円+材料費(税込)

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円~申し受けます

【レシピ提供】 20,000円~40,000円

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

<工房レンタル料金>

※修了後1年間は下記金額の半額となります※

1時間：1,210円

30分：605円

3時間：3,300円

6時間：6,270円

9時間：8,910円

12時間：11,220円 ※8時～22時の間

当日延長30分660円 ※後日金額をお知らせいたします

- ・ 道具類はご自由にご利用ください。万が一破損された場合は全額弁償していただきます
- ・ 材料と消耗品（ラップや手袋、ダスター等）はすべてお持ち込みください。
教室の消耗備品は一切使用不可。
- ・ ごみはお持ち帰りください
- ・ 講座生以外の出入りがある場合は事前にお知らせください
- ・ 利用料金は完全前払いとなります。ご予約日の1週間前までに現金もしくは銀行振込にてお支払いください。 延長料金のみ、後日銀行振込もしくはPayPay払いが可能です
- ・ 当日は入退室の際に既定のフォームに必ずご回答ください
退室時に回答がない場合は時間把握できかねるため、次回以降のご利用はお受けできません
- ・ 初回ご利用前に同意規約フォームをお送りいたしますので、必ずご回答ください
- ・ 搬入、搬出時の短時間に限り工房前に車の停車は可能ですが、作業中は必ず近隣のコインパーキングをご利用ください
- ・ 製造した食品により食中毒や法的トラブルが発生した場合は利用者が全責任を負うものとし、休業補償および損害金を全額請求いたします

【注意点】

- 講座料金は契約書合意後、7日以内にお支払いください。
- 講座開始時には「お菓子ビジネス講座 受講契約書」にご同意いただきます
- 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。
- 工房レンタル：修了後1年間は規定料金の半額で利用可能です。利用時は同意規約への回答、完全前払いが必須となります。w
- 受講可能期間は初回講座レッスンより下記の通りです。期間を過ぎた場合は別途延長料を申し受けます。
販売コース：24か月
教室コース：30か月
販売知識のきほん：1か月（教室コース+販売知識のきほんで31か月）