

## 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。

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)

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。

### 【講師育成講座おすすめ方】

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。講座開始日にカリキュラム資料・レシपी式をお渡しいたします。(分割の方は各回ごとにお渡し)

レッスンでは

- ・計量
- ・仕込み
- ・焼成管理
- ・片付け
- ・衛生管理

すべてを受講生ご自身で行っていただきます。

レッスン後は復習を推奨し、画像提出によるフィードバックを行います。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。

## ■ コース詳細 ■

### 【販売コース】

■一括払い：498,000 円（税込）

■分割払い：入会金 30,000 円

1 回 30,000 円 × 17 回

### ■ 内容

全 17 回・27 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、すべて実務形式で行っていただきます。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）
- ・ 修了後 12 ヶ月間工房半額レンタル（基準を満たした方）

## 【教室コース】

■ 一括払い：698,000 円（税込）

■ 分割払い：入会金 30,000 円

1 回 30,000 円 × 24 回

## ■ 内容

全 24 回（生菓子 13 種・焼菓子 16 種）＋焼菓子 15 種類レシピ付

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・生菓子）

## ■ 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

「作れる」だけでなく「教えられる」力を確認いたします。

## ■ 特典

- ・ 修了後 LINE サポート
- ・ 西宮北口お菓子教室 Claire でのアシスタント（希望者）
- ・ 修了後 12 ヶ月間工房半額レンタル（基準を満たした方）

## <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

※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>

☆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： ・修了テスト：クリスマスケーキ  
・修了テスト：クッキー缶

## <オプション>

### 【販売知識のきほん】 65,000円(税込) ※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。

### 【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

## < 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
- ・ 材料と消耗品はすべてお持ち込みください。教室備品の使用不可。
- ・ 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）  
分割払いの場合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お支払いをお願いいたします。  
＜一括支払方法＞銀行振込・現金・クレジットカード  
＜分割支払方法＞現金・クレジットカード、PayPay 払い
- 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。