

# Work-Ready Lexis Bar Skills Program - RSA

Lexis EnglishとThe Culinary Academyコラボレーション第2弾

バー・スキルズ・プログラムでアルバイトの幅を広げます！

資格取得と現場で必要となる実技・実践を学び、2週間で  
"Work ready"に

RTO: 41178 | CRICOS: 03459G



LEARN MORE

## About the Program.

Lexis Bar skills programは、オーストラリアの競争が激しいホスピタリティ業界で、留学生が成功するために必要なスキルと専門知識を習得できるよう、業界のプロフェッショナルチームが考案しました。

理論や知識だけではなく、最も必要となる実践的なトレーニングを組み合わせたコースでは、カクテル作りの基礎、カスタマーサービスの知識とスキル、顧客対応、売上・在庫管理などバーマネジメントの基礎までを習得できます。コースでは海外で働く上での意識や職場で役立つスキルも含まれ、コミュニケーションやチームワークにも自信を持って取り組めるようになります。

オーストラリアで仕事のチャンスを広げたい方、今あるスキルを向上させたい方、どちらの方にも、理論と実践のバランスが取れたカリキュラムで、オーストラリアの活気あふれるバーやカフェ、ホスピタリティ業界で活躍するための準備を徹底的にサポートします。

資格取得: RSA - Responsible Service of Alcohol

責任を持ってアルコールを安全にお客様に提供するために取得が必要な資格

※提供しているお店で働く場合、本人がアルコールの提供をしない場合でもスタッフが全員取得しておくべき資格



### コースコンテンツ

オーストラリアの雇用主のニーズにあうように設計されたコースには次のような主要スキルが含まれます

- SITHFAB021 Responsible service of alcohol certification (RSA) 資格取得\*
- バー (カウンター) セットアップ
- ドリンクの注文の受け方、おすすめの提案とアップセリング
- 支払い処理、POS端末の操作
- ビール、ワイン、ミックスドリンク、基礎のカクテルの作り方と提供方法
- 適切なグラスや飾りつけを使用したドリンクの提供方法
- 安全で効率的な運営と管理
- キャンパス向け、一般客向けへの実践販売

\*オーストラリアのすべての州および準州で認められている資格

### 開始日

2024: 2 Dec  
2025: 17 Feb, 17 Mar, 19 May, 16 Jun, 21 Jul,  
18 Aug, 1 Sep, 20 Oct, 17 Nov, 1 Dec\*

\*祝日の関係で開校日が変更になる場合があります

### コース期間

2週間 (週20時間)\*

\*祝日がある週は授業の時間で調整する場合があります

### 開講キャンパス

ヌーサ校

### 時間割

月-水 13:00- 15:00  
木-金 15:00- 19:00

### ビザの種類

学生、ワーホリ、観光

### コース料金

\$1,199\*

トレーニング費用: \$799  
リソース費用: \$400

\*在校生がコースを振替の場合は2週間の授業料分+\$399の支払い

### 英語条件

初中級以上

### クラスサイズ

1クラス最大10名まで\*

\*最低6名様のお申込みがあれば開講されます



# Work-Ready in 2 weeks.

トレーナーからのメッセージ

皆さん、こんにちは! Lexis Bar Skills Program のトレーナー、Phil Holmesです。

このコースは、オーストラリアの活気あふれるバーやホスピタリティ業界で活躍したい留学生のために私たち業界のプロフェッショナルチームが特別に作成しました。

理論と実践をバランスよく学べるカリキュラムでは、ミクソロジー、ドリンクサービス、バーマネジメントなど、バーテンダーとして欠かせないスキルを余すところなく習得できます。

単に技術を身につけるだけでなく、プロとしての意識やコミュニケーション力、チームワーク力も養うことに重点を置いています。

オーストラリアでのキャリアをスタートさせたい方も、既存のスキルを向上させたい方も、このコースで必要なスキルをしっかりと身につけ、オーストラリアのホスピタリティ業界で活躍する準備が整います。ぜひ、Lexis Bar Skills Program で一緒に夢を叶えましょう!

*Phil Holmes – Trainer at The Culinary Academy*

## SAMPLE TIMETABLE

Monday - Wednesday: 1pm - 5pm / Thursday - Friday: 3pm - 7pm\*

### Week 1

※内容の変更や日程が変更する可能性もあります

Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
<ul style="list-style-type: none"> <li>Orientation</li> <li>Introduction</li> <li>Responsible Service of Alcohol Certificate (RSA)</li> <li>The Risks of Alcohol: Understanding Impacts on Health and Safety</li> <li>Quiz</li> <li>Role-plays</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prepare &amp; Stock the Bar, General 'must Knows'</li> <li>Bar Stocking</li> <li>Bar Preparation</li> <li>Essential Knowledge</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wine Basic</li> <li>History of wine</li> <li>How wines are made</li> <li>Wine features and description</li> <li>Key words and concepts for Wine</li> <li>Food matches, occasions, traditions</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Beers, Spirits &amp; Liqueurs Basic</li> <li>History of beer in Australia and internationally</li> <li>How is beer made?</li> <li>Distinctive styles, flavours and tasting notes</li> <li>How are sprites made?</li> <li>Main types of Sprites</li> <li>About Liqueurs</li> <li>Serving and presenting drinks to guests</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Open Bar Evening</li> <li>Stock and prepare our bar to serve drinks to the public</li> <li>Drink service of wine, beer, spirits etc</li> <li>Close-down, restock, clean down, cash-off</li> </ul>

### Week 2

Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
<ul style="list-style-type: none"> <li>Working as a Hospitality Professional</li> <li>The Do's and Don'ts of working in hospitality</li> <li>Tips for getting a job – skills, resume, approaching a potential employer, presentation, outlook</li> <li>Tips for KEEPING your job</li> <li>WHS – be safe going to work, at work, going home</li> <li>Supporting your colleagues, your managers – how to be a team player</li> <li>Attitude to service</li> <li>Communication</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Classic 10 Cocktail</li> <li>Introduction to the different methods of cocktail preparation</li> <li>Bar tools in cocktail preparation</li> <li>Making the first 5 classics – recipes, methods, presentation, history, variations</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Classic 10 Cocktail</li> <li>Making the next 5 classics – recipes, methods, presentation, history, variations</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Open Bar Evening</li> <li>Cocktail Innovation</li> <li>Variations on classics</li> <li>How to make cocktail</li> <li>Bar set up</li> <li>Serve our students and friends</li> <li>Bar 'close down'</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Open to the Public Bar Evening</li> <li>Serving Cocktails</li> <li>Stock and prepare our bar to serve drinks to the public</li> <li>Drink service of Cocktails (wine, beer, spirits etc)</li> <li>Bar 'close – down', restock, clean down, cash-off</li> </ul>

## JOB-READY 完全パッケージ

Enrol both the Bar & cocktail making course and the Barista + customer service skill course and save tuition fees!

バリスタ+カスタマーサービス・スキルズ  
(オールラウンダー対応)

+

バー・スキルズ・プログラム

~~\$2,398~~ **\$2,198**

トレーニング費用: \$1,398  
リソース費用: \$800



Contact Us to Learn More: [Marketing@LexisEnglish.com](mailto:Marketing@LexisEnglish.com)