

# Work-Ready Lexis Barista Program.

Gain all the skills, techniques and knowledge to become a confident, work-ready Barista in Australia. Exclusive to Brisbane and Noosa campus.



LEARN MORE

RTO: 41178 | CRICOS: 03459G

## About the Program.



ホスピタリティープログラムでエキスパートの“The Culinary Academy”と、英語を教えるプロフェッショナルの“Lexis English”がコラボして誕生したバリスタコースは、2週間という短期間でバリスタの技術だけでなく、ホスピタリティー業界で働く一連の流れ、接客マナー、そしてカスタマーサービス英語も学びます。

コース終了後、2つのオーストラリア国家認定修了書も取得でき、バリスタスキルも英語力も身に付き、自信をもってホスピタリティー業界で仕事探しが出来、即戦力として働きだすことが出来ます。

帰国されてからも、このコースの経験が生かされ、将来の仕事の幅を広げ、自分の可能性を最大限に引き出してくれること間違いありません。



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

## コースコンテンツ

### 2週間 バリスタ・カスタマーサービス・スキルズ

- Follow hygiene procedures and identify food hazards
- Report any personal health issues
- Prevent food contamination
- Prevent cross-contamination by washing hands
- Organise coffee workstation
- Select and grind coffee beans
- Advise customers and take espresso coffee orders
- Extract and monitor quality of espresso
- Undertake milk texturing process

- Serve espresso coffee beverages
- Clean espresso equipment
- Prioritise customers
- Communicate with customers
- Explain price availability product benefits
- Follow directions & carry out instructions
- Recognise customer problems and resolve them
- Record simple notes and basic information

- \*This course includes 2 units of competency:
- SITXFSA005 Use hygienic practices for food safety
  - SITHFAB025 Prepare and serve espresso coffee

## 開始日

2024: 2 Dec

2025: 3 Feb, 3 Mar, 7 Apr, 6 May, 2 Jun,  
7 Jul, 4 Aug, 1 Sep, 7 Oct, 3 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

## 開講キャンパス

ブリスベン校・ヌーサ校

## 時間割

月一金 8:30 am - 12:30 pm

## 英語条件

Intermediate Level (中級以上)

## ビザの種類

ワーキングホリデー・学生・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る場合は2週間の授業料分  
+\$400の支払い

## クラスサイズ

1クラス6-10人

\*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.

2週間で現場に立つスキルを身につける  
コーヒーを作るバリスタの技術に加え、ホスピタリティー業界で  
活躍できる、カスタマーサービス英語を同時に学ぶ

- 週20時間
- プログラムは短期間で現地で使えるスキルを習得
- カフェやレストランが多くコーヒー文化が根付く人気のロケーション
- ホスピタリティーのプロである“The Culinary Academy”のトレーナーがプログラムを作成・管理
- “Lexis English”の人気英語プログラム、カスタマーサービス英語
- 併設カフェでお客様にサービス提供
- 最新設備のトレーニング施設
- 履歴書に生かせる2つのオーストラリア国家資格修了書を取得
- 週1回行われるジョブワークショップで英語履歴書作成サポート



## 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

## スケジュールの例\*

\*内容の変更や日程が変更する可能性もあります。

### Week 1 8:30 am - 12:45 pm

月	火	水	木	金
<ul style="list-style-type: none"> <li>• オリエンテーション</li> <li>• 自己紹介</li> <li>• カスタマーサービスについて</li> <li>• 接客業界における衛生について</li> <li>• 食品衛生</li> <li>• エスプレッソマシンの管理方法</li> <li>• デジタル学習ガイド</li> <li>• クイズ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• コーヒーワーク・ステーションの作り方</li> <li>• 衛生管理</li> <li>• ケーススタディー (衛生)</li> <li>• コーヒーを作る全工程</li> <li>• エスプレッソマシーン、グレンダー特徴と機能について</li> <li>• コーヒーの種類について</li> <li>• ミルクや豆の種類</li> <li>• エスプレッソマシンの掃除の仕方</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 衛生管理</li> <li>• エスプレッソの濃度</li> <li>• ミルクのテクスチャーについて</li> <li>• コーヒーテイasting</li> <li>• カスタマーサービス英語について</li> <li>• お客様について</li> <li>• ロールプレイ接客</li> <li>• コーヒー作り実務</li> </ul>	<p>コーヒー実践販売開始</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• コーヒーや飲み物の注文の取り方</li> <li>• サービス提供の仕方</li> <li>• 会計関連の練習</li> <li>• アイコンタクトやポディーランゲージについて</li> <li>• クイズ</li> <li>• フードテイasting</li> <li>• コーヒー作りの練習</li> </ul>	<p>コーヒー実践販売</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 食べ物、コーヒーや飲み物のテクスチャーについて</li> <li>• バリスタのビデオ鑑賞</li> <li>• バリスタの心得について</li> <li>• カスタマーサービスとは</li> <li>• コーヒー作りの練習</li> <li>• カフェ訪問</li> </ul>

### Week 2 8:30 am - 12:45 pm

<p>コーヒー実践販売</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 履歴書作成について</li> <li>• 第一印象について</li> <li>• コーヒーについての課題</li> <li>• コーヒー作りの練習</li> </ul>	<p>コーヒー実践販売</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 課題グループワーク</li> <li>• コーヒー宅配サービス (教室またはオフィス)</li> <li>• カフェサービスの練習</li> <li>• コーヒー作りの練習</li> </ul>	<p>コーヒー実践販売</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• コーヒーに使われるスパイスについて</li> <li>• エスプレッソコーヒーの提供に使用される食器について</li> <li>• その他コーヒー関連の知識について話し合い</li> <li>• バリスタへの面接について</li> <li>• ケーススタディー</li> </ul>	<p>コーヒー実践販売</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• クレーム対応について</li> <li>• 難しいお客様、注文の受付の仕方</li> <li>• カフェについてアクティビティー</li> <li>• 課題</li> <li>• コーヒー作りの練習</li> </ul>	<p>コーヒー実践販売</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• エスプレッソマシンの使う自由時間</li> <li>• 履歴書の個別相談</li> <li>• 食べ物・飲み物をおいしく展示する仕方</li> <li>• カフェエリアの掃除</li> <li>• エスプレッソマシンの掃除</li> <li>• コーヒー作りの練習</li> <li>• 卒業セレモニー</li> </ul>
---	--	--	---	---