

# 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.

**STARTS IN MAY (BRISBANE) / JUNE (NOOSA)**

# COFFEE



## 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、即戦力として働か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。



## コースコンテンツ

・ 2週間 カスタマーサービス英語 + バリスタ実習 (inc. operational work experience)

- 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

毎月 第1月曜日

### コース期間

2週間

### 時間割

月一金 8:30 am - 12:45 pm

### 開講キャンパス

ブリスベン校・ニューサ校

### 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

\$899



## 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
- 履歴書に生きる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

カスタマー  
サービス  
英語

+

バリスタ  
実習

=

LEXIS  
バリスタ  
コース



## スケジュールの例\*

Week 1	月	火	水	木	金
8:30 am - 12:45 pm	<ul style="list-style-type: none"> <li>オリエンテーション</li> <li>顧客への挨拶</li> <li>顧客を迎えるうえでのアイコンタクト、ポティランゲージなど</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>コーヒーや飲み物の注文の取り方</li> <li>会計関連</li> <li>サーブの仕方</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>コーヒー基本知識</li> <li>エスプレッソのメニュー説明</li> <li>ミルクや豆の種類</li> <li>エスプレッソの濃度</li> <li>エスプレッソの作り方</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>コーヒーテイスティング</li> <li>コーヒー作りの練習</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>エスプレッソマシンクリーニングと</li> <li>メンテナンス方法</li> <li>コーヒー作りの練習</li> </ul>
Week 2	月	火	水	木	金
8:30 am - 12:45 pm	<ul style="list-style-type: none"> <li>実践授業</li> <li>コーヒー作りの練習</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>校内コーヒー販売</li> <li>コーヒー作りの練習</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>実践授業</li> <li>コーヒー作りの練習</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>実践授業</li> <li>校内コーヒー販売</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>実践授業</li> <li>校内コーヒー販売</li> <li>バリスタコース総まとめ</li> </ul>

\*内容の変更や日程が変更する可能性もあります。 \*希望者はキャンパス内にあるカフェで練習をすることが可能です

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