

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

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させたコースでは、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

開始日

毎月1月曜日

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

ニューサウス

時間割

月一水 13:00- 15:00
木一金 15:00- 19:00

ビザの種類

学生、ワーホリ、観光

コース料金

\$999

トレーニング費用: \$699
リソース費用: \$300

*在校生がコースを振替る場合は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、パートナ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はなく、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

※内容の変更や日程が変更する可能性もあります

Week 1

Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
<ul style="list-style-type: none"> RSA資格学習 	<ul style="list-style-type: none"> バーの設営と準備 必要備品の使い方 衛生管理と安全作業 グラスの種類と選び方 グラスの洗浄と保管 カクテルシェイカーなどの扱い方 	<ul style="list-style-type: none"> 主要オーストラリアワインの種類 ワインの選び方と提供方法 (サー빙) ワインの知識 	<ul style="list-style-type: none"> ビールの種類と選び方 ビールの注ぎ方とグラス選び スピリッツの種類と選び方 カクテルベースとなるスピリッツの知識 	<ul style="list-style-type: none"> カクテルの基礎知識 定番カクテルの作り方 オリジナルカクテルの創作 キャンパススタッフへの実践提供

Week 2

Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
<ul style="list-style-type: none"> 接客の基本とマナー お客様とのコミュニケーション チームワーク トラブル対応 オーストラリアで大人気 エスプレッソマティーニの作り方、楽しみ方 	<ul style="list-style-type: none"> 定番カクテル10種 	<ul style="list-style-type: none"> 定番カクテル10種 	<ul style="list-style-type: none"> トレンドのカクテルについて オリジナルカクテルの作り方 キャンパススタッフ・生徒への実践提供 	<ul style="list-style-type: none"> 一般客への実践提供

*The content & schedules may change

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

+

バー・スキルズ・プログラム

~~\$1,998~~ **\$1,800**

トレーニング費用: \$1,200
リソース費用: \$600



Contact Us to Learn More: Marketing@LexisEnglish.com