



Dim Sum Class Business Course

ここらふと点心教室
ビジネスコース概要

ビジネスコースの概略

※2024年4月よりスタート

STEP 1(必須) 点心マスター実践編: 技術と基本の極み

基本の点心調理技術の徹底習得 全10回(最大12回)

安心のサポート体制

- ①再受講制度②個別のフィードバック ③動画視聴

習得技術のゴール:
修了試験(実技)



STEP 2(任意) 点心ビジネスエキスパート編: 戦略と応用

戦略的マーケティングと効率的店舗運営

- 店の認知度向上と集客力強化を目的とした、具体的なマーケティング戦略と店舗運営のノウハウを座学で学ぶ。
- 点心の応用技術: 応用技能の実践



STEP 1(必須)

点心マスター実践編:技術と基本の極み



ビジネスに直結する点心作りの基礎技術をマスター。修了試験合格まで明確なゴールを目指す。
全10回(最大12回)。

- ◆初級から上級までの定番クラス合計10クラスを選択可能。必定に応じて無料で再受講2回があり、最大12回の講座を受講可。(上級第1~4回は必須)
- ◆任意で座学講座選択可(「教室の運営」:原価計算、販促、撮影と写真加工)
- ◆点心レッスン動画視聴: 無料で2つ選べます
- ◆修了試験: 点心2品目+生徒オリジナル点心製作
- ◆受講後は講師からの個別フィードバックにより、技術の向上を図るサポートを提供
- ◆スケジュールの優遇
- ◆料金:75,600円(税込)

STEP 2 (任意)

点心ビジネスエキスパート編「戦略と応用」



店舗運営に不可欠な戦略的なビジネススキルであるブランディング & マーケティング、店舗運営のための戦術とマネジメントを学びます。点心の応用技能にもチャレンジ。

マンツーマン実施 下記より好きな5講座を選択可 : 各回90分

◆座学クラス

- ①価格戦略と原価計算 & データ管理入門
- ②集客 & 販売戦略マスター入門: ポスティング~ウェブマーケティングなど多角的なアプローチと、商品とサービスのブランディング戦略について。
- ③飲食店向けクリエイティブ発信入門: ブログSNS用写真・動画制作
- ④開業準備入門: 物件探し、資金調達、内装工事、開店までの全工程

◆応用技能クラス

- ①薄皮小籠包
- ②究極のエビ蒸し餃子
- ③厨房実践: 点心調理オペレーション

料金: 税込50,000円 (追加希望の場合は、1回10,000円で受講可能です)

その他： 一般コース全クラス終了後のビジネスコース受講 について

一般コースの全クラスを終了し、ビジネスコースへの進学を希望される方は、以下の条件を満たす必要があります

- **スキルレベルの認定**: 講師によるスキルレベルの確認後、初級から上級までの技術を習得していると認定された方が対象です。スキル補強のために、必要に応じて一部クラスを有料で再受講することがあります。
- **ビジネスコース修了試験**: ビジネスコース受講前に修了試験を受けていただきます(有料)。合格者は点心ビジネスエキスパート編へ進むことができます。