



- カスタマーサービススキルの基礎を身につけ、ホスピタリティ、観光、旅行業界への参入に備える
- 優れたカスタマーサービスを提供するために、チームワークとコミュニケーションのスキルを身につける
- 食品の安全性とアルコールの安全な提供について学び、トロントとバンクーバーの飲食サービス業で必要とされることの多い認定資格を取得するための試験対策を行う

開講キャンパス

バンクーバー、トロント

プログラム受講期間

▶ Morning Schedule

アカデミック 26 週

コープ 24 週+24 週

▶ Evening Schedule

アカデミック 48 週

コープ 48 週+40 週

受講条件

- ILSC初級4
- 高校卒業以上
バンクーバー：高校卒業証明書提出
トロント：Wonderlicテストに合格
- 当校PROLAテストに合格（TOEFL iBT 31, IELTS 4.0を保持している方は、オンラインテストが免除）

注) 申請者の受講最低条件が満たない場合はいかなる理由でも受講できません。

プログラム開始日

[こちら](#)をご確認くださいませ。

Program Description

レストラン、ホテル、モーテル、クラブ、パブ、カフェ、コーヒーショップ、小売店など、顧客との関係性が重視される職場で活躍するための準備をします。人間関係やチームワークのスキルを身につけることで、さまざまな業界や職務でカスタマーサービスを成功させるための基礎を学ぶことができます。

Morning Schedule

24 WEEKS ACADEMIC STUDY		24 WEEKS CO-OP
MON-THU	FRI	
8:30 AM - 1:00 PM Class	8:30 AM-11:30 AM Class	Work schedule as per employer requirements
1:30-2:45 PM Work Placement Skills *		

*The Work Placement Skills course runs during the 1st and 4th months of your program.

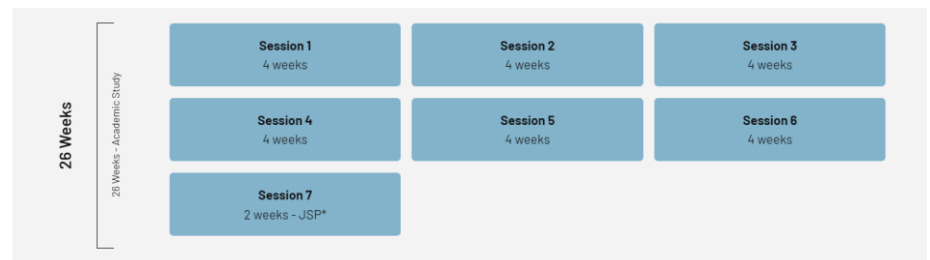
Evening Schedule

48 WEEKS ACADEMIC STUDY		40 WEEKS CO-OP
MON-THU	FRI (VANのみ)	
5:15 PM - 9:00 PM Class	12:30 PM - 5:30 PM Weekly Instructional Review	Work schedule as per employer requirements

*トロント校では金曜日の Weekly Instructional Review は含まれません。

Morning Session Schedule

アカデミック (26 週)



※モーニングスケジュールのアカデミックのみのプログラムを受講の学生は 24 週のアカデミック期間のあとに 2 週間オンラインの授業があります。

Morning Session Schedule

Co-op (24週+24週)

受講期間 48週	就学期間 24週	Session 1* 4週	Session 2 4週	Session 3 4週
		Session 4* 4週	Session 5 4週	Session 6 4週
	就業期間 24週	Placement 24週		

*Work Placement Skills Course (Part 1 & 2) の受講はセッション1と4の1:30-2:45pmの時間となります。このコースを受講し、コープ期間の就業に備えます。

Evening Session Schedule

Co-op (48週+40週)

受講期間 88週	就学期間 48週	Session 1 6週	Session 2* 6週	Session 3 6週
		Break - 2週*	Break - 2週	Break - 2週
		Session 4 6週	Session 5 6週	Session 6 6週
		Break - 2週*	Break - 2週	Break - 2週
	就業期間 40週	Placement** 40週		

このプログラムの就学期間は合計6セッション(1セッション6週間)で行われます。Work Placement Skillsの授業は第1・第4セッション終了後のブレイク期間の2週間の間に行われます。

Diploma in Customer Service Courses

Restaurant Service Course

レストランサービスコースは、食品の安全性とアルコールの安全なサービスを確保するための重要なプロトコルを学びながら、優れた飲食サービスを提供する方法を学びます。このコースは、観光およびホスピタリティ業界における初級飲食ポジションへの準備となります。このコースを修了すると、カナダの飲食関係の仕事で必要とされる可能性のある以下の資格の試験を受ける準備ができます。 - American Hotel and Lodging Education Institute START* Restaurant Server certification - Smart Serve®** (Ontario) or Serving it Right (British Columbia) certification - Food Safety Basics / Food Safe Level 1 certification *START program is registered trademark of American Hotel and Lodging Association. **Smart Serve は、Smart Serve Ontario の登録商標です。

Working Effectively with Others

このコースでは、職場で役立つチームワークのスキルを身につけます。このコースでは、グループ環境での作業、チームのコミットメントと協力の促進、チームメンバーのサポート、問題や課題、対立への効果的な対処といったトピックを扱います。

その他の受講科目は[こちら](#)をご覧ください。

*カリキュラムやコースは予告なしで変更する場合がございます。

Bring your own device

このクラスを受講するために最低限以下のデバイスの準備を推奨いたします:

- Windows 10 or Mac OS v.10.7 or higher
- Processor: Intel I5-6400 or Ryzen 5 1400 minimum
- Memory: 8 GB recommended
- Screen: 14 inches recommended
- Ports: minimum 1 USB 3.0 port
- Built-in camera, speakers and microphone
- Connectivity: WI-FI
- Speed: 50Mbps download speed recommended

お持ちのパソコンにテンキーが付いていない場合外付けのテンキーの購入をお勧めいたします。

Greystone College の学生は、Microsoft Office 365、学習管理システム (Moodle) が無料で提供されます。また、小テストや試験を受けるためには、安全なウェブブラウザ (Safe Exam Browser) をダウンロードし、インストールする必要があります。

コーププレースメント

このコースのコーププレースメントには、以下の分野のエントリーレベルのポジションが含まれる可能性があります。

- Food and Beverage Attendant
- Front Desk Receptionist
- Function Attendant
- Restaurant Host/Hostess
- Sales Clerk/ Customer Service Attendant
- Function Host
- Server/Banquet Server

*必ずこのポジションにプレースメントされるわけではございません。

プログラム情報は<2023年7月>現在のものですが、変更される場合があります。Greystone College カナダ校のプログラムおよび入学に関する最新情報は、当校のウェブサイト (www.ilsc.com/greystone-college/canada) で常にご確認をお願いいたします。本書と当校のウェブサイトに相違がある場合は、ウェブサイトの情報が優先されます。