

バリスタコース体験談

Rina（社会人）



バリスタコースはどんなコースですか？

4週間完結型のコースで、座学だけではなく、実技練習も含まれます。

4週間を通して、コーヒーの知識や様々な入れ方、エスプレッソマシンの

使い方やラテの作り方など、バリスタになるための基礎知識を学ぶ内容となっています。最終週には、**カフェでのロールプレイ**が含まれており、実際に生徒やスタッフ、先生を教室（カフェ）に招待し、オーダーを取り、ドリンクを作って渡す実践練習が含まれます。

授業の流れを教えてください。

例えば「コーヒーの淹れ方」の実技の授業では、初めにカフェで使う備品や用具の英単語の確認や、コーヒーの作り方の流れを先生が教えてくれました。その後2～3人のペアに分かれ、ローテーションをしながら、ハンドドリップ、フレンチプレス、エスプレッソマシンの使ったコーヒーの淹れ方を練習しました。

授業はいかがでしたか？

実践練習のクラスの際に、先生がコーヒーを淹れながら、「ここから次はどうする？これはなんていう名前だったかな？」と、前日クラスで学んだことを確認しながら授業を進めてくれるため、**自然に専門単語やコーヒーの淹れ方の流れが身に付く**と感じました。エスプレッソマシンの各部品や、コーヒーを入れる時の言い方等、英語で言えそうで、なかなか言えない単語が多いと思います。それらを既に知っている状態で現地のカフェで働くと、**かなりスムーズにお仕事をスタートできる**と思います。また、先生のインストラクションを聞いたり、生徒同士で教えあうため、**実際の職場でのトレーニングの事前練習になる**と感じました。誰かの説明を聞いて実際にやってみたり、誰かに教えあったりする機会が多いため、**臨機応変に英語で対応する力が付いていく**と思います。

印象的だったことを教えてください。

一般英語やアカデミック英語ではきっと出てこないような、**カフェ関連の専門単語**を沢山学べました。例えば「ミルクを泡立てる」は、英語で「texturing the milk」というそうです。ハンドドリップに使う細い注ぎ口のケトルは、鳥のグースに似ていることから「Gooseneck Kettle」と言うそうです。こういう小さな気づきが沢山ありました！

クラスの雰囲気を教えてください。

全体的にクラスの雰囲気が明るく、和気あいあいとしています。クラスメート同士で教え合う機会が多いため、自然とコミュニケーションが沢山取れました。

スターバックスでの実習について、教えてください。

ご希望の方は、**VanWest の近くのスターバックスで 8 時間の実習**を受けることができます。（2 時間セッション×4 回）実際にスターバックスが提供している研修内容を元に構成されており、現役のバリスタさんからトレーニングを受けます。研修には、コーヒーの種類や淹れ方のコツ、バリスタの業務、接客のコツ、ドリンクの作り方、ラテアート、POS（レジ）の使い方等が含まれます。最終回には、ロールプレイが含まれます。



どんな方にお勧めですか？

コーヒーが好きな人、スターバックスが好きな人、海外のカフェで働いてみたい人、今後カフェを開いてみたい人にお勧めです！

