

レストランに特化した 英会話を基礎から学び、 様々なシーンでの 対応力を身に付けます。



レストラン接客英語講座

対象レベル 初級(中学卒業レベル)～ 期間 1コース11回の全22回(約3ヶ月)

こんな方に
おすすめ

- ✓ 英語での接客や料理、ワインの説明の仕方に自信が無い方
- ✓ 現場でのサービスに即活かせる英語を身に付けたい方
- ✓ とにかく時間が無く、短期集中でレストラン英語を身に付けたい方

Course1 3月スタート/全11回

レストランサービスに特化した 英会話を基礎から学べます

まずは、**発音やリスニングの基礎から学び土台作り**をします。その後、接客のカジュアルな英語表現、丁寧な英語表現を学び、後半は、電話応対から、お迎え、オーダーの取り方に料理の説明、お会計、お見送りと、レストランサービスのシチュエーションごとに、**必要なフレーズを反復練習とロールプレイング形式で学んでいきます。**

講師はニューヨークで

ソムリエとしての実績を積んだバイリンガル



日本人の気持ちも、外国人のお客様の文化・習性も熟知した講師が両者の立場で指導いたします。

また、**講義は日本語で分かりやすく解説し、ロールプレイングは英語**で徹底して行っていくので、初心者の方でも安心して授業に臨めます。

Course2 5月スタート/全11回

ワインをはじめ酒類別の 飲料サービスに特化したカリキュラム

Course1で学んだ接客英会話を土台に、Course2では、お客様に伝わるワインの細かい表現、シチュエーションごとのグラス・ボトルワインの提案、料理に合わせたワインの提案、日本酒、カクテルの説明など**飲料サービスに特化し、ロールプレイングをメインに学んでいきます。**お客様に説明する為には、自身が酒類についての知識を有するする必要があります。このカリキュラムでは、**必要な単語やフレーズに加え、ペアリングや酒類の知識も身に付けることが出来ます。**

受講料 : Course1,2セット価格 : 110,000円(税込)
Course1 単体価格 : 60,000円(税込)
Course2 単体価格 : 60,000円(税込)

登録料 : 5,400円(税込) ※新規のみ

会場 : アカデミー・デュ・ヴァン青山校

レストラン接客英語講座

受講期間	約3ヶ月 全22回
登録料	新規 5,400円(税込) 更新 2,160円(税込)
受講料	全コース(Course 1 + Course 2) : 110,000円 (税込) → 早割キャンペーン価格 : 98,000円 (税込) * 2/28 (木) まで ●Course 1 のみ : 60,000円 (税込) → 早割キャンペーン価格 : 55,000円 (税込) * 2/28 (木) まで ●Course 2 のみ : 60,000円 (税込) → 早割キャンペーン価格 : 55,000円 (税込) * 2/28 (木) まで
お支払い方法	クレジットカード、銀行振込
振替制度	あり
会場	アカデミー・デュ・ヴァン 青山校 (東京都渋谷区神宮前5-53-67 コスモス青山ガーデンフロア)

■カリキュラム&日程

	回	日曜日(昼)	月曜日(昼)	テーマ	内容
		奇数回 : 13:00-14:20 偶数回 : 14:40-16:00	奇数回 : 13:00-14:20 偶数回 : 14:40-16:00		
コース 1	1	3/10	3/11	英語1	心構え
	2	3/10	3/11	英語2	発音
	3	3/17	3/18	英語3	リスニング
	4	3/17	3/18	英語4	言葉選び
	5	3/24	3/25	英語5	料理説明
	6	3/24	3/25	英語6	ロールプレイング 1 (電話対応、レセプション対応)
	7	3/31	4/1	英語7	ロールプレイング 2 (歓迎、ファーストオーダー)
	8	3/31	4/1	英語8	ロールプレイング 3 (アレルギーと制限の確認)
	9	4/14	4/15	英語9	ロールプレイング 4 (食事中の確認事項)
	10	4/14	4/15	英語10	ロールプレイング 5 (終盤の確認事項、お会計)
	11	4/21	4/22		確認テスト
コース 2	1	5/12	5/13	ワイン1	文化の違い、ワインコミュニケーション
	2	5/12	5/13	ワイン2	英語特有のワイン関連表現
	3	5/26	5/27	ワイン3	スパークリング、グラスワイン提案
	4	5/26	5/27	ワイン4	ボトルワイン提案、サービス
	5	6/2	6/3	ワイン5	ペアリングの側面からの提案
	6	6/2	6/3	その他洋酒1	食前酒・食後酒の提案
	7	6/9	6/10	その他洋酒2	英語特有の調理法の表現、食材の詳細の説明
	8	6/9	6/10	国産酒1	日本ワイン/日本酒/焼酎の説明
	9	6/16	6/17	国産酒2	日本ワイン/日本酒/焼酎の提案
	10	6/16	6/17	ロールプレイング	ファーストから食後酒まで
	11	6/23	6/24		確認テスト&修了パーティー

ご興味をお持ちの方は、無料体験&説明会にご参加ください。右のQRコードからWebにアクセスし、お申し込みいただけます。

