

飲食店開業シミュレーションプログラム

あきない虎の穴

はじめての飲食店開業で失敗しないための 15DAYS

カリキュラム

期 間	2022年9月～2023年2月のうち15日間 (実習5日、研修会6日、修了式/マッチング会1日、個別面談3日) ※実習日程は各受入先店舗(企業)によって異なります。
カリキュラム	①オープニング研修会 ②実習前オリエンテーション ③店舗実習(5日間) ④中間報告会 ⑤店舗&メニュー開発基礎講座 ⑥メニュー開発サポート面談 ⑦メニュー開発ワークショップ(調理実習) ⑧ブラッシュアップ面談① ⑨ブラッシュアップ研修 ⑩ブラッシュアップ面談② ⑪修了式 ◆オプション講座「プロモーション」(別途要申込)

①オープニング研修会【13:00～17:00】

パネラー	岡 秀樹氏、高根 三枝氏
内 容	<ul style="list-style-type: none">・飲食業界の「今」と「これから」を知る・飲食店の儲けのしくみを理解する・開業前にやっておくべき準備とは？ ○参加者自己紹介&フィードバック <ul style="list-style-type: none">・自己紹介(開業を希望するお店の概要、講座への参加目的の共有)・コーディネーターによる個別にアドバイス(開業計画講座で重点的に学ぶべきポイントの把握)

②実習前オリエンテーション【13:00～17:00】

実際の店舗・テストキッチンで実施する、朝礼と接客のロールプレイングをメインにした研修。	
講 師	岡 秀樹氏
内 容	<ul style="list-style-type: none">・インターンシップの注意事項： 実習生・受入企業オーナーそれぞれの立場を理解し、実習に臨む心構えをする。・朝礼実習 「接客基本用語」の発生練習・グループディスカッション： 複数名のチームに分かれて各チーム独自の接客マニュアルをディスカッションにより作成。・接客ロールプレイング：

	作成したマニュアルに基づき、客とスタッフに分かれてロールプレイング。 →コーディネーターによるフィードバックで、オペレーションの精度を上げていく。
--	--

③店舗実習（インターンシップ）【5日間】

内 容	<ul style="list-style-type: none"> • それぞれの実習先店舗で個別に現場研修を実施。 • 実習が終わるごとに日報を、5日間終了時には報告書を提出。 ※スケジュールは受入先との調整になります。
-----	--

④中間報告会【10：00～17：00】

○セミナー①：「脱サラして飲食店を開業する人の8割はなぜ失敗するのか？」	
講 師	山川 博史氏
内 容	<ul style="list-style-type: none"> • 一歩を踏み出す前に、改めて見つめ直しておきたいこと。 • 今から始められる、お店を持つためのトレーニング。 • 失敗しないお店を作るための業態の選び方、絞り込み方。 • コーディネーターによる個別にアドバイス（開業計画講座で重点的に学ぶべきポイントの把握）
○実習内容の共有	
講 師	岡 秀樹氏
内 容	<ul style="list-style-type: none"> • 実習内容を全員で共有し、それぞれのお店の特徴やオーナーの考え方の違いを知る。 • 参考になった点やなぜ？と思った部分をコーディネーターが経営者の視点から解説する。
○セミナー②：「飲食店を始める前に最低押さえていくべきお金の知識」	
講 師	東 純子氏
内 容	<ul style="list-style-type: none"> • 費用（＝支出）の見積もり • 売上（＝収入）の予測方法 • 「損益計画」「資金繰り計画」「資金計画」の作成方法

⑤店舗&メニュー開発基礎講座【13：00～17：00】

○セミナー①：「はじめてでも失敗しないお店の作り方」	
講 師	岡 秀樹氏
内 容	<ul style="list-style-type: none"> • 失敗しない業態の選び方・絞り込み方 • 出店エリアの定め方、店舗選びのポイント。 • 開業してから軌道に乗せるまでの店舗運営のコツ
○セミナー②：「お店の看板となるイチオシメニューの作り方」	
講 師	高根 三枝氏
内 容	<ul style="list-style-type: none"> • メニュー開発は〇〇〇からスタート？！ • 定番、季節、黒板、本日のおすすめ・・・メニューの種類。 • とっても重要！原価計算と仕入れ先の選定方法 • ココで外すとタイヘン！ネーミングと価格設定
宿 題	<ul style="list-style-type: none"> • 次回の面談までに、「メニュー開発シート」を使って必要な食材と調達先を明確にし、原価を試算する

⑥メニュー開発サポート面談

<ul style="list-style-type: none"> • 「メニュー開発シート」の作成をサポートすることを目的とした面談 • メニュー開発ワークショップで作るメニューで使う食材や調味料、調理方法、キッチンで使う厨房機器、
--

必要な調理器具を確認し、準備が必要な食材・食器等を共有。
必要があれば厨房機器の使用方法をレクチャーする。

⑦メニュー開発ワークショップ【13:00~17:00】

実際のキッチンを使用し、企画したメニューを実際につくってみるワークショップ。

内 容	<ul style="list-style-type: none">・「メニュー開発シート」を元に考案したメニューを発表し、メニューのコンセプトやコスト感を事前に共有。・コーディネーターの指導のもと、備え付けの厨房機器を使って実際に調理。・完成した料理を全員で試食、「味」「食感」「見た目（盛り付け）」「コストパフォーマンス」など、「メニュー評価シート」を使ってみんなでレビュー。・コーディネーターから改善点をフィードバック。
-----	--

⑧ブラッシュアップ面談①

- ・開業したいお店のイメージを具体化するためにコーディネーターとの面談を実施。
そこでのアドバイスを参考に、次回の講座までに「店舗計画シート」を作成（宿題）。

⑨ブラッシュアップ研修【10:00~17:00】

- ・チームワークショップ
4名程度のグループに分かれて1人ずつ「店舗計画シート」をチーム内で発表。
→質疑応答を繰り返すことで店舗計画をブラッシュアップ（磨き上げる）する。
- ・コーディネーターによるフィードバック
「店舗計画シート」を1人ずつ全員の前で発表。
コーディネーターが計画に対する疑問点を指摘し、改善すべき点をアドバイス。

⑩ブラッシュアップ面談②

- ・専門家と面談し、「店舗計画シート」を数字の面からもブラッシュアップする。
- ・修了式でのプレゼンテーションの発表する内容についてのアドバイスをもらう。

⑪修了式【13:00~17:00】

- ・修了報告（修了生全員）
完成した「店舗計画シート」の発表
- ・修了書の授与
- ・試食パーティ（プチ懇親会）
講座を通してブラッシュアップしたメニューをビュッフェ形式で提供する試食会。
来場企業と試食しながら名刺交換や質疑応答ができるようにすることで、
より具体的なマッチングを実施。

⑫修了後サポート

- ・卒業生、講師限定のコミュニティに参加することで（任意）、講座終了後も講師や事務局、先輩経営者との情報交換や相談ができる環境を提供。
- ・具体的に開業に向けて動き出す際には、専門家による資金調達のための計画書作成の個別サポートや、金融機関とのマッチング、サポート企業と連携した物件探し、仕入れ先の紹介などを実施。