

みんなの体験談を聞いてみよう

パ

リ

ス

タ

コース体験談



Ntecで英語コースに続いて大人気なのが、Service IQが発行するバリスタ資格取得に挑戦できる本格的なバリスタコース！英語スキルをカタチに残したい方や、カフェでのお仕事探しに役立てたい方におすすめな2週間の短期コースです。バリスタコース参加&資格取得をされ、見事バリスタの仕事を得たサユリさんとユキさんにコースの感想やお仕事探しのポイントなどお話を聞かせてもらいました♪



コース概要

バリスタコースは、バリスタとしてカフェやレストランで働くための準備コースです。受講者が習得するのは、

- 上質なエスプレッソの作り方
- 良いコーヒーの作り方に対する理解
- 必要器具の準備や掃除の仕方
- 接客中の適切なサービス

受講者は下記のNZQA単元を修了します

- 17284 - Coffee Origin and Production
- 17288 - Espresso Beverages for Service

2016 INTAKE DATES:

11 Jan, 15 Feb, 29 Feb, 14 Mar, 29 Mar,
11 Apr, 26 Apr, 9 May, 23 May, 7 Jun, 20 Jun,
4 Jul, 18 Jul, 1 Aug, 15 Aug, 29 Aug, 12 Sep, 26
Sep, 10 Oct, 25 Oct, 7 Nov, 21 Nov, 5 Dec.

コース詳細

- コース期間：2週間・月～木曜の週4日（5pm-8pm）
- コース費用：\$550（教科書、NZQA登録料、コーヒーやミルクなどの材料費を含む）

※コース費用のお支払いを完了した受講者には、弊社レセプションにて教材を事前配布しています（希望者のみ。郵送不可）

入学条件

- 満16歳以上
- 最低でもIntermediate以上の英語力
（目安：IELTS4.5/TOEIC650/英検2級程度）

Working in partnership with

～サユリさんの場合～



▲タナカサユリさん

Q: 今までにバリスタの経験やコーヒーメイキングに関する知識はお持ちでしたか？

A: 本当に基礎的な知識しかなかったのですが、講師の先生が親切丁寧に、時には厳しくいち指導してくれました。

Q: コースを受講した感想は？

A: さまざまな国籍の生徒と、厳しくも細かくしっかり指導してくれる講師のもと楽しく緊張感を持って学ぶことができ、受講中に自分でも満足のいくコーヒーが作れるようになりました！

Q: お仕事ゲットおめでとございます。仕事探しは大変でしたか？

A: ありがとうございます。正直簡単ではありませんでしたが、絶対カフェでの仕事を見つけるんだ！ととにかく頑張りました。

Q: 面接はどんな感じでしたか？

A: 約20カ所のカフェにCV（英文履歴書）を持参し、そのうち2回面接の機会を与えられました。面接時は2回ともその場でコーヒーを作らなくてはならず、どちらもフラットホワイトを指定されました。なので、皆さんフラットホワイトの作り方は特にしっかり覚えてくださいね！

Q: お仕事探しのコツやアドバイスなどありますか？

A: まず、求人が出ていなくても気になるカフェにどんどんCVを配ることが大切だと思います。多くの人がCVを配り歩いているので、わざわざインターネット上に求人情報を出さないカフェの方が多いと思います。私の場合、実は1回目の面接は失敗でした。というのも、まさかコーヒーをその場で作ると思っておらず、しかもエスプレッソマシンの勝手がかなり違っていたので、フォーム（ミルクの泡の部分）を作り過ぎてしまいました。この時の反省をもとに、2回目の面接前には、何度もイメージトレーニングを繰り返しました。その結果、とてもスムーズにフラットホワイトを作ることに成功し、その場でオファーをもらうことができたのです。

Q: 今の職場はどんな感じですか？

A: 日本人は私だけですが、様々な国の同僚と働いています。もちろん英語環境なので、コーヒーも作れて英語を話す機会も増えて、一石二鳥です！私が失敗しても、「気にしないで！全然大丈夫だよ！」と励ましてくれますし、みんなフレンドリーで親切なので、楽しく働くことができます。

Q: Ntecでバリスタコース受講を考えている皆さんにメッセージを！

A: 私はNtecでバリスタコースを受講して本当に良かったです。始める前は不安もありましたが、試験をパスしてサティフィケートを取得する頃にはすっかり自信も身に付きました。お仕事探しはもちろん個人個人の努力が必要ですが、現地カフェでお仕事を探したい方、NZで短期間で資格を取得したい方にはとてもおすすめです。頑張ってください！

～ユキさんの場合～

Q: 今までにバリスタの経験やコーヒーメイキングに関する知識はお持ちでしたか？

A: まったくありませんでした。コーヒー豆がチエリー（コーヒーの実）から出てくるとも知らなかったです（笑）。6歳からニュージーランドに住んでいるので英語に不自由はありませんでしたが、知識の面では講師が分かりやすく丁寧に説明してくれたため、理解を深めることができました。

Q: クラスメイトはどんな人たちでしたか？雰囲気は？

A: クラスには、日本人、フィリピン人、韓国人、中国人がいて、みんな仲良く助け合って学んでいました。私たちのクラスは、セオリーも実技もみな無事に合格していたようです。

Q: お仕事ゲットおめでとございます。仕事探しはどんな感じでしたか？

A: 大変でした！以前は、飲食店全般的にCV（英文履歴書）を飛び込みで持って行っていましたが、バリスタ資格を取得してからは、カフェに絞って持つていくことにしました。働けそうなお店があったら片っ端から持って行った感じです。回数を重ねるごとに自信がついていくのが分かりました。

面接はリラックスした雰囲気でしたが、その場で実際にコーヒー（フラットホワイト）を作ると言われて緊張しました。バリスタとしての職歴が無いことは特に気にされなかったです。

Q: お仕事探しのコツやアドバイスなどありますか？

A: 面接時のコーヒー作りを想定したイメージトレーニングが大切だと思います。手順を頭の中で繰り返し何度も反芻することをおすすめします。それと、面接時の質問をある程度予想して、英語でどのように答えるのがスマートか、インターネット等でたくさんリサーチしたことも役に立ったと思います。

Q: 今の職場はどんな感じですか？

A: 英語環境ですがみんなフレンドリーです。同い年の子もひとりいます！今はお店が落ち着いた時間帯にコーヒーを作っていますが、とても楽しいです。

Q: Ntecでバリスタコース受講を考えている皆さんにメッセージを！

Don't worry!
英語にあまり自信が無くても、優しい講師がサポートしてくれます。初めは私も上手くコーヒーが作れませんでした。最終的にはできるようになりますよ！



▲ヨシノユキさん