

## 発酵おうちごはん講座 インストラクターコース

### 学ぶ3つの柱



### 3つの柱をもとに構成した6回レッスン

- ・レッスンの中で学んだ68レシピ使用権限
- ・レシピの中からオリジナルレッスンを自由に組み立てられます
- ・発酵食に特化した料理教室の作り方
- ・お客様に届ける発信の基本（Blogの基本構成、SNSの発信方法）
- ・発酵食に特化した料理教室の先生のための麴の基本と扱い方、伝え方、試験
- ・麴の卸販売紹介、レッスン備品の購入先紹介
- ・発酵おうちごはん式の基本の料理の伝え方ノウハウ
- ・台所用品の基本メンテナンス（包丁、まな板、鍋、保存）
- ・体験レッスン（味噌、甘酒、塩麴、醤油麴、出汁作り）の伝え方実技、実演、試験

### 6回レッスンが終わるとこんなことができる力がつきます

- ・味噌作りレッスン開催
- ・甘酒作りレッスン開催
- ・塩麴作りレッスン開催
- ・醤油麴作りレッスン開催
- ・出汁のレッスン開催
- ・レッスンの告知文が書けるようになります
- ・上記を取り入れた発酵おうちごはんレッスンをご自身で開催できるようになります。  
（例：出汁の飲み比べ親子で発酵食品教室、飲む点滴で体に優しい甘酒作りレッスンなど）

### 6回レッスンが終わってからのマイスターレッスン

6回コース終了後からは、ステップアップでオプションレッスンもご用意しております。さらにレベルアップして、自分のカラーを全開にプロコースに仕上げたい方や、夢を現実化した方におすすです。WEB発信に不安のある方、自分で0から考えることに苦手意識のある方にぴったりのレッスンです。料理教室運営×WEBマーケティングをしっかりと学べるのは山口飲食だけ。

## マイスターレッスン（例）

- ・料理写真の撮り方（外部講師 グループレッスン）

→ブログやSNSの写真を綺麗にするための基本がわかります。

- ・山口飲食式の写真スタイリング方法（グループレッスン）

→脱！マンネリ化。シンプルなものを美味しそうに魅せる山口飲食式のスタイリングを公開

- ・レッスン年間計画作りレッスン（グループレッスン）

→計画作りが苦手な方のために、やることを明確化でき悩む時間が省けるレッスンです。

- ・ライン@の運営方法（グループレッスン）

→ライン@でファンを増やす方法や、お客様の楽しんでもらえるための方法をお伝えします。

- ・オリジナルHPを作成したい方のための基本の発信構成一式のコンサル（個別サポート）

→教室運営に外せないブランディングを構成からお手伝い

構成やブランディングってどうすればいいの？そんな自分の気持ちをまとめることが苦手な人におすすめ

- ・HPやブログに必須の分かりやすいアクセス解析で、よりリアルに自社を分析（グループレッスンもしくは個別サポート）

→WEBスキル×マーケティング理論を学び、自分で自分の教室をリアル分析し改善できるようになるための教室運営において必須のスキルです。

- ・自分だけのオリジナル講座、またはレッスン作りの添削サポート（個別サポート）

→1dayレッスンだけで終わらない、講座形式で自分のオリジナリティーを出して作りあげ、本格的に料理教室1本で仕事にしたい方におすすめです。

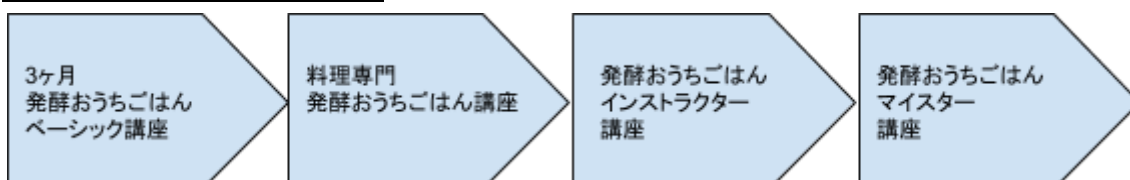
- ・ブログの書き方とレッスンまでの動線作りブログコンサル（グループレッスン）

→読んで楽しい料理教室専門のコピーライティング術と、ブログからレッスンまでの動線ライティングをお伝えします。

- ・オリジナルレッスンテキストの構成添削コンサル（個別サポート）

自分のテキストを作りたい方のための構成添削を行います。

## インストラクターまでの流れ



3ヶ月のベーシック講座、料理専門講座まで終了した方（またはレッスン中）の方がインストラクター講座に進んでいただけます。

### **こんな方におすすめ**

- ・料理教室を開校したい方
- ・料理を仕事にしたい方
- ・発酵食を伝えたい方
- ・忙しい女性の家事の悩みを解決したい方
- ・調理師、栄養士などの食の資格をいかして自分の料理で仕事を作りたい方
- ・周りの人を料理で幸せにしたい方
- ・日本の食文化を次世代に繋げたい方
- ・発酵食を次世代に繋げたい方
- ・コツコツと努力することが好きな方
- ・料理が大好きな方
- ・趣味で終わらず仕事として教室運営を学びたい方

### **補足**

発酵おうちおやつ講座のインストラクターも検討していたのですが、知識量としては料理講座の方が発酵の知識も濃いので、インストラクターコースは料理の方だけとさせていただきます。ご了承ください。発酵を扱う教室を作っていく上で、先生として、きちんとした知識と指導ができることに重きを置き、おうちごはんの悩みを発酵を用いて解決できる方々を増やすことを目的にしたいと思っています。料理講座、おやつ講座、インストラクターまで受講していただくと、教室で指導できる幅は広がると思います。

### **インストラクター1期、2期の方の復習レッスン制度**

インストラクター1期、2期を受講の生徒様のためのレッスン割引をご利用いただけます。

1回のレッスンから復習レッスンを受講いただけます。

インストラクターコース1回あたりのレッスン金額：8,000円(マイスターコースは除く)

時間：10:30-15:30

申し込み方法：山口まで直接ご連絡ください。