

## 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、鍋、保存）
- ・体験レッスン（味噌作り、甘酒作り）の伝え方実技、実演、試験

### 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

- ・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@を続けるための方法をお伝えします。