# シゴト小学校
# 体験プログラム　コンテンツ企画

| | |
|---|---|
| 講師氏名 | 宮田　兼太郎 |
| 職業 | コーヒー焙煎士・バリスタ |

**タイトル**

## 日頃の感謝を美味しいコーヒーで。
## ～コーヒー屋のお仕事～

**美味しいコーヒーてどうやってできるの？どんなコーヒーを求めてるの？**
**コーヒー豆でアレンジしていきましょう。**

所要時間：４０分

**解説**

【所要時間：５分】
●自己紹介
●仕事の説明
　　<ポイント>
・大人が何故コーヒーを毎日飲むのか。時間によってコーヒーの効果説明。
・お客さんの状況や求めていることを ＨＯＵＥＩ　ＣＯＦＦＥＥに当てあてはめて説明します。

**体験**

【所要時間：２０分】
・本日は勤労感謝。日頃の感謝をオリジナルのブレンドを作成してプレゼントしましょう！！

<手順>
①ワークシートにブレゼントするターゲートを決める。
②ターゲットの好み、特徴を思いつきで記載する。
（５分）
③コーヒー豆の特徴を記載した豆の特徴を参考に２０ｇの中で各国ごとに自由にブレンドの配合を決める。
④ブレンド名を決める。自分の名前や自由な発想で決める。袋にコーヒーのブレンド名を記載する。

**【企画】**
**●仕事の中で大事にしていること**
**・お客さんがどんな味を求めているか？**
**・お客さんがどんな状況なのか？**
**お客さんの行動、求めてることを分析し味を作る。**
**↓　↓**
**●メインとなる“思考”＝体験ワーク**
**・お父さん、お母さんの性格、ライフスタイル、好きな物、好きな味を分析する。**
**・コーヒー豆の特徴を生かし、お父さんお母さんの特徴にあ合わせコーヒー豆をブレンドする。**

**●準備物**
**・コーヒー豆**
**・コーヒー豆の袋**
**・ミル（コーヒーを砕く機会）**
**・袋のパッケージを作るマジック**
**・シーラー（袋つめの機械）**

**まとめ**

【所与時間：１０分】
●最後に自信を持ち、相手の特徴を言い、このブレンドを作ったと自信をもって発表して頂きます。同時に豆の配合を行い残り５分でパッキングし終了。