



パン倶楽部ぶう認定講座を習得後について

応用取得→基礎&体験会 開講

マスター→基礎&応用&体験会を開講

グランドマスター→基礎&応用&マスター&体験会

グランドマスター習得で外部講師として企業や行政などの講座に登壇していただきます。

基礎講座6時間で3.6万円(税別)

応用講座は12時間で6.0万円(税別)

マスター講座は12時間で8.0万円(税別)

体験会は1レッスン3000円~(税別)にて開催していただけます。

基礎ではパンに必要な基礎知識とレシピを3つ学べます。

応用ではパンレシピ実習が中心となります。

4種類+それぞれの製法について深く学びます。4種類×3回 12レシピ付き

一步踏み出してみた方が、さらに深い知識を得たり、

自分の実践を深めるためにももう少し詳しく、そして広く学んでいただく講座です。

マスター

応用コースを学んだみなさまが受講できます。

4種類+それぞれの製法について深く学びます。全2回8レシピ付き

マスターまでで24レシピが学べます。

グランドマスター

パン作りだけではなくWeb集客の仕方や広報の仕方等も学びます。

「お客さんって、来てくれるのかなあ」と。多くの資格ビジネスの場合、お客様とであう方法を教えてくれるところはないのですが、SNSを使ったお客様との出会い方やビジネスの方法・『伝え方』までもお伝えしており、「使えない」資格にとどまってしまうことはありません。

人前で話すことに自信がないという方でも、伝える技術についてもしっかりとサポートしています。

もちろん、何もしないと当たり前ですがお客様は来てくれません。

パン倶楽部ぶうの15年の年間500人にお伝えしてきたノウハウをお伝えさせていただきます♪

また、月5000円のパンの会の参加していただき、講師として困っていることのシェアや、教室の運営についてのフォローをさせていただきます。遠方の方はzoomでの参加も可能です♪ 学びやネットワークを広げてくださいね♪

ただし、これらの受講料が全てお手元に入るわけではありません。

基礎、応用、マスター講座に関しては、協会へコンテンツ使用料3割と事務手数料1割合わせて4割を納めていただく形となっているのですが、

これは、お客様に対するご請求や入金確認といったお金まわりのもろもろめんどくさいことを(株)Try Mamが一手にお引き受けさせていただくため、かなりの事務費用がかかってしまうことから、このようにお願いしています

パン倶楽部ぶうのコンテンツ開発、そして改良に対して私たちは、移り変わる情報にアンテナを張り巡らせ、パン倶楽部ぶうの認定講師の技術向上のため、そのレシピ開発、研究、実践、検証にかなりの労力と時間を費やしております。

常にお客様にとって最良のコンテンツをご提供させていただくために、コンテンツの使用料を頂戴しているのです。

つまり、例えば基礎講座(3.6万円)をお一人に販売した場合、  
3.6万円×6割=21,600円 がみなさんのお手元に入ります。

しかしこれ、時給に換算すると

1時間3,600円

主婦がいただける時給としては、かなり良い方なのではないかと思います。

(ましてや講座は、たった1人に対してではなく、複数名に対して開催しますよね^^)

養成講座は30時間で300,000円近いと高額ですが、基礎・応用・マスターを3人にご提供することができたら簡単に元がとれる数字なのです。

確かな技術を得て、すでに結果の出ているビジネスの手法を自分のビジネスに取り入れることができる。

それを最初から出来て、その後もサポートし続けてもらえる。

手に職をつけて、すぐに仕事にするためのノウハウを学ぶことができる。

これが認定講師として働くことのメリットです。

長くなりましたが、ご理解いただいで一緒に活動できることを楽しみにしております。