



おうちで教えるってどうやるの？ 教室の始め方
～"感動の美味しさ"を伝える先生になる～

©Ouchi de Raw Swetts Maiko Kataoka All Right Reserved

おうちで教えるってどうやるの？ 教室の始め方 ～"感動の美味しさ"を伝える先生になる～

💬 「ロースイーツが好き。でも、教えるなんてできるかな？」 そんな初心者の方へ。"おうちdeロースイーツ"なら、ゼロから教室を開けるように設計されています。

🍷 はじめに

おうち教室は特別な場所や機材がなくても始められます。

必要なのは、あなたの「好き」と「伝えたい気持ち」。

💬 "おうちdeロースイーツ"では、初心者でも安心して教えられるよう、レシピの再現から発信・レッスン運営までをサポートしています。



 Step① まずは学ぶ



「おうちdeロースイーツ認定講座」で10レシピをマスター。



ロースイーツの基本・美味しさの再現・盛りつけのコツまで学びます。



修了時にはテストがあり、合格すると **Rawパティシエール™認定**。

 確実に"作れる"力をつけてから"教える"ステージへ。

🍰 Step② 作って、撮って、伝える



- 自分が作ったスイーツを写真に残すことで自信につながります。
- おすすめは白やベージュのシンプルな器と自然光。
- "美味しそう"を伝える写真は、教室の信頼にも直結。

💬 写真が苦手でも大丈夫。まずは真似するところから初めてみましょう。

Step③ まずは体験レッスンから

01

家族や友人に「作り方を教える」
ことからスタート。

02

1～2名の少人数制で、リラック
スした雰囲気。

03

対面でもオンラインでもOK。

 最初はうまく話せなくても大丈夫。"おうちdeロースイーツ"のマニュアルと資料があなたを支えます。認定講座終了後、テストに合格すると単発レッスンの開催が可能。認定講座を開催したい場合はマスター講座へ。

Step④ 発信を始める (SNS講座つき)

SNS集客を実践形式で学べます

- "おうちdeロースイーツマスター認定講座"内では、 SNS集客・リール作成・プロフィール設計を実践形式で学べます。
- どんな言葉で発信すれば人が集まるのか、テンプレートも配布。

💬 SNS初心者でも安心。あなたの想いを自然に伝える"発信の仕組み"を身につけます。

Step⑤ マスター認定講師になったらしっかりサポート

1

認定講座開講サポート

認定講師になったら、認定講座開講までしっかりサポートします。

2

24時間質問受付

細かい質問などもいつでも24時間受け付け可能です。

3

充実の特典

Rawパティシエールのロゴもお使いいただけます。レシピそのままダウンロードOKで使用可能です。

 認定講師として活動するあなたを、強力なサポートでバックアップします。

🌸 Step⑥ おうち教室スタート！

マスター認定後は、自由に講座開催OK

📄 充実の教材と資料

材料リスト・レッスン資料・認定校運営ガイドライン、契約書など必要なものはすべて提供。

🌐 自由なスタイル

オンライン・対面どちらでも開催可能。

🕒 自分のペース

無理なく、自分のペースで。

💬 無理なく、自分のペースで。"家族時間を大切にしながら教えられる"のが、おうちde流。

 Slide 9 | 講師として続ける3つの安心

1 再現性のあるレシピ

誰が作っても同じ味に。

2 教材・サポート完備

一人で悩まない仕組み。

3 全国の認定講師コミュニティ

仲間と励まし合える環境。

 "教える"ことが、あなた自身の学びと喜びになります。

☕ 終わりに

おうちdeロースイーツの教室は、ただスイーツを教える場所ではなく、**"感動の美味しさで人を笑顔にする場所"**。

✉ 次のガイド：「講師になるまでの流れ」へ続きます ✨