

おうちdeローズスイーツ講師になるまでの流れ

～"感動の美味しさ"を仕事にするロードマ  
ップ～



おうちdeロースイーツ講師になるまでの流れ

## ～"感動の美味しさ"を仕事にするロードマップ～

🗨️ 好きなことを仕事にしたい。おうち時間を生かして、自分らしい働き方をしたい。そんな方のための、3ステップで始める講師の道をご紹介します。

## ◆ Step①

# おうちdeロースイーツ認定講座を受講

- 焼かない・乳製品不使用・小麦不使用の10レシピを学び、ロースイーツの基礎と美味しさの再現技術を習得。
- カシューホイップ、ショコラテリーヌなど"感動の美味しさ"を自分の手で再現。
- 修了後には単発レッスンの開催が可能。

💬 まずは「美味しく作れる」確かな基礎力を身につけましょう。



 Step②

## マスター認定講座で講師力アップ

認定講座を修了した方が次に進むステップ。

グループ講義全6回＋グループコンサル全3回。

教える力・SNS発信・世界観の作り方を実践的に学びます。

単発レッスンに加え、認定講座の開講・販売が可能になります。

 "教えるスキル＋伝えるスキル"を同時に磨けるのが特徴です。

 Step②に含まれる

## マスター講座に含まれるSNS集客講座

自分の強みやポジショニングを明確にし、ファンが自然と集まる発信を学びます。

プロフィール設計・リール台本づくり・LINEプレゼント作成など、実践的ワークが満載。

ChatGPT・Gammaを使った制作も学べます。

 "売り込まない集客"を学び、あなたの世界観に共感する生徒さんが集まります。



### 🍰 Step③

## 講師登録・認定校デビュー

01

テストと最終面談に合格後、「おうちdeロースイーツ認定校」として登録。

02

認定講座・単発レッスンのどちらも開講可能。イベントなどで販売も可能。

03

本校より説明会資料・レシピ・認定校ガイドをすべて提供。

💬 おうちdeロースイーツ認定講座を、あなたの好きな時間、場所、形式でレッスン可能。



## 安心のフォロー体制

これまでの**受講生の失敗例・成功例**をまとめたサポートサイトを共有。

教室運営・価格設定・SNS活用・リール添削など、マスター講座卒業後も継続フォロー。

コミュニティで全国の認定講師と情報交換。

💬 「ひとりじゃない」安心感の中で、教室を成長させていきます。



## サポートの一例

サポート内容	説明
 教材・テンプレート	講座資料・契約書・価格ガイドを提供
 SNSサポート	プロフィール添削・リール台本チェック
 コミュニティ	定期交流会・質問対応・最新情報共有
 オンライン対応	Zoomで全国どこでも受講&発信可能

 受講後も続く本校サポートで、安心して活動を始められます。



## 講師になると叶う3つの未来

### 1 "好き"が仕事になる

自分のペースで働けるおうち起業スタイル。

### 2 家族の健康と笑顔を守れる

"食べて整う"スイーツで、家族にも良い影響を。

### 3 生徒さんから感謝される喜び

「美味しい!」「作れるようになった!」という言葉が自信に。

💬 "感動の美味しさ"が、人と人をつなぎます。





## 受講生の声

🍫 「ココナッツ風味がなくて家族が大喜び！」

🍰 「本当に美味しくて、これを教えられるのが嬉しいです。」

🌿 「サポートが手厚くて、安心してデビューできました。」

💬 一人では不安だった教室開講も、仲間と支え合う環境で自然と前に進めます。



## 終わりに

"おうちdeロースイーツ"で学ぶのは、ただのレシピではなく、"感動の美味しさを伝える力"。

あなたもRawパティシエール™として、心と体を整えるスイーツを届ける先生になりませんか？

📧 詳細・日程・お申込みは「個別説明会」にてご案内しています

