



当スクールでは、目的の異なる6つのプログラムでカリキュラムを構成しております。

A program

メニューデザイン総合

メニューの役割から印刷の事まで、必要な専門知識の基礎を学びます。

1時間

- 1 メニューの役割とは**
メニューブックの基本機能を学びます。

1時間

- 2 業態で異なるデザイントーン**
デザインの雰囲気があるべきかをセグメントを用いて情報整理します。

1時間

- 3 飲食店ツールの印刷講座**
ツール毎の最適な印刷加工やコストの違いを習得します。

1時間

- 4 メニューグラフィック理論①(カラー)**
メニューにおける基本的なカラー理論講座。

B program

情報伝達デザイン

美しい文字組みやレイアウトなど、情報整理の実習を行います。

3時間

- 1 メニューグラフィック理論②(文字組み)**
見やすい文字の組み方を実習を交えて学びます。

3時間

- 2 手書きPOP制作**
和風の筆書き文字の書き方を実習します。

3時間

- 3 メニューレイアウト**
事例を元にレイアウトの目的と種類を紹介します。

2時間

- 4 飲食店ロゴ作成**
フォントを用いた簡易的なロゴ政策を行います。

C program

食欲喚起デザイン

美味しさへ直結する表現に特化した講習・実習を行います。

3時間

- 1 シズル感の作り方**
「シズル」を理解し、美味しさ表現の基礎を作ります。

2時間

- 2 画像の色補正と合成加工**
トーンカーブを使った色補正テクニックを習得。

2時間

- 3 コピーワークとオノマトペの使用実践**
文字を用いた「美味しさ表現」を行います。

2時間

- 4 撮影ディレクション**
プロカメラマンへの、正しい撮影指示の行い方を学びます。

D program

ラフメージ表現

ラフ制作に必要な手順や知識を習得し、実習でデザインラフの制作を行います。

2時間

- 1 5W1Hを用いたヒアリング**
デザインに不可欠ヒアリングシートを作成します。

4時間

- 2 ブランディングデザイン**
メニュー以外のツールを含めた店舗全体のブランド作りを学びます。

3時間

- 3 立体的な紙面づくり**
事例を紹介しながら、グラフィック表現の向上を実習し、身につけます。

8時間

- 4 メニュー制作実技(中間)**
講師に質疑を行いながら実際にラフを作成します。

2時間

- 5 グループブレスト**
アイデアの共有と創造をグループで体験します。

E program

課題解決デザイン

メニューブックが担うべき機能を理解し、店舗の課題をデザインで解決に導く為の実習を行います。

2時間

- 1 店舗からの課題の抽出(クロスABC分析)**
出数と利益率からの課題分析を行います。

2時間

- 2 7アテンション理論**
様々な注目の集め方を学びます。

1時間

- 3 メニューマーケティング理論**
メニューデザインでどんな課題が解決できるのかを学びます。

4時間

- 4 仮説作り実践ワーク**
課題をどうデザインで解決するのかを実際に考えて、仮説を立てる実習を行います。

6時間

- 5 メニュー理論総合リフレクション**
各所で振り返りを行い、理解度の確認をします。

8時間

- 6 課題解決メニュー制作実技(最終)**
仮説立てたプランに基づきラフを制作します。

6時間

- 7 店頭・店内POPとの連動**
メニュー以外のツールと戦略的に連動させていく為の実習を行います。



第2期生

メニューデザインスクール

プロフェッショナルコース 受講スケジュール

<p>第1回 東京 12/4(火) 大阪 12/6(木)</p> <p>10:00~11:00 【講義】メニューの役割とは</p> <p>11:00~12:00 【講義】メニューマーケティング理論</p> <p>13:00~15:00 【実習】5W1Hを用いたヒアリング</p> <p>15:00~16:00 【講義】業態毎で異なるデザイントーン</p> <p>16:00~17:00 メニュー理論総合リフレクション</p>	<p>第2回 東京 12/11(火) 大阪 12/13(木)</p> <p>10:00~11:00 【講義】飲食店ツールの印刷講座</p> <p>11:00~12:00 【講義】カラー理論講座</p> <p>13:00~16:00 【実習】文字組み演習</p> <p>16:00~17:00 メニュー理論総合リフレクション</p>	<p>第3回 東京 12/18(火) 大阪 12/20(木)</p> <p>10:00~14:00 【講義・実習】シズル感の作り方</p> <p>14:00~16:00 【実習】画像の色補正と合成加工</p> <p>16:00~17:00 メニュー理論総合リフレクション</p>
<p>第4回 東京 1/8(火) 大阪 1/10(木)</p> <p>10:00~12:00 【講習】撮影ディレクション</p> <p>13:00~15:00 【実習】ロゴ制作 【実習】コピーライティング</p>	<p>第5回 東京 1/15(火) 大阪 1/24(木)</p> <p>10:00~14:00 【実習】メニューレイアウト</p> <p>14:00~17:00 【実習】立体的な紙面づくり実践</p>	<p>第6回 東京 1/22(火) 大阪 1/31(木)</p> <p>10:00~16:00 【実習】メニュー制作実技(1)</p> <p>16:00~17:00 【実習】グループプレスト</p>
<p>第7回 東京 2/5(火) 大阪 2/7(木)</p> <p>10:00~14:00 【実習】メニュー制作実技(2)</p> <p>14:00~17:00 【実習】店頭・店内POPとの連動</p>	<p>第8回 東京 2/12(火) 大阪 2/14(木)</p> <p>10:00~12:00 【講習】店舗からの課題の抽出</p> <p>13:00~17:00 【実習】仮説作り実践ワーク</p>	<p>第9回 東京 2/19(火) 大阪 2/21(木)</p> <p>10:00~12:00 【講習】7アテンション理論</p> <p>13:00~17:00 【実習】ブランディングデザイン</p>
<p>第10回 東京 2/26(火) 大阪 2/28(木)</p> <p>10:00~17:00 【実習】課題解決メニュー制作実技(1)</p>	<p>第11回 東京 3/5(火) 大阪 3/7(木)</p> <p>10:00~12:00 【実習】課題解決メニュー制作実技(2)</p> <p>13:00~16:00 【実習】店頭・店内POPとの連動</p> <p>16:00~17:00 【実習】グループプレスト</p>	<p>第12回 東京 3/12(火) 大阪 3/14(木)</p> <p>10:00~13:00 【実習】手書きPOP制作</p> <p>14:00~17:00 メニュー理論総合リフレクション</p>

※受講スケジュールは、講座の進行状況により一部変更になる場合があります。