こむぎ日和パン教室 教室概要

アンケート分析用 基礎資料

教室について

住宅街の小さなパン教室。初心者や親子が家庭でも再現できるレシピを学べることを重視し、1回完結型の講座を中心に運営しています。

運営情報

所在地	東京都内（架空）
開講日	水・金・土・日
1回の定員	6〜10名
スタッフ	講師2名、運営補助2名
主な対象	パン作り初心者、親子、趣味層
2026年度の目標	再受講率の向上と安全な教室運営

講座の構成

講座	特徴	定員
はじめてのパン	基本のこね方・発酵・成形を学ぶ	8名
親子パン	小学生と保護者が一緒に作る	6組
天然酵母	発酵時間と生地管理を深く学ぶ	8名
季節のパン	旬の材料を使った月替わり講座	10名

報告先と意思決定

月例の運営ミーティングで、教室責任者と講師が結果を確認します。報告では、満足度だけでなく、コース別の運営上の課題、安全面の気づき、翌月から試せる改善案を重視します。

個人情報の扱い

回答者の氏名とメールアドレスは連絡確認用です。分析、グラフ、自由記述の引用、報告スライドには使用しません。