

## <アンデコ韓菓コース規定>

### アンデコ韓菓コース2種類のレッスン

アンデコ認定講師はレベルアップレッスン（旧）の内容について、受講者の希望により、①レシピ使用権利なしのレッスン、または②レシピ使用権利ありのレッスンを開催することができます。

#### ① レシピ使用権利なしのレッスン

受講者は趣味で楽しむことを目的にレッスンを受講し、レシピを使用して教えたり販売をすることはできません。内容の一部、またはそれにオリジナルの要素を加えた内容とします。レッスンによっては、開催ができないものがありますのでご注意ください。（後述）

#### ② レシピ使用権利ありのレッスン

受講者はレッスン後に講師登録を行い、「アンデコ韓菓講師」として、その内容のレッスンの開催および販売\*をすることができます。あらたな講師は、アンデコ主催の韓菓コースレッスンへの参加が可能になります。※ 販売に関しては法的許可を有する方に限ります。

レッスン形態	アンデコ韓菓講師登録	韓菓コース レッスン申請
① レシピ使用権利なし	要	不要
② レシピ使用権利あり	要	要

## 講 師

### アンデコ韓菓講師登録（レッスンごと）

アンデコ講師がすでに受講済のレベルアップレッスン（旧）は、以下の手順に従い登録を行ってください。レベルアップレッスン（旧）とはアンデコ主催のレッスンのみを指します。アンデコ主催のレッスンとは、代表講師またはマスター講師によるレシピ使用権利を含むレッスンを指します。それ以外の体験レッスンなどは含まれません。

ホームページ登録フォームから、または連絡用 LINE ワークスにて以下をお送りください。

① お名前 ② 登録レッスン ③ 受講時講師名 ④ 試作写真 ⑤ 口座情報（講師料送金用）

※ 代表講師から試作にアドバイスがある場合のみご連絡させていただきます。

※ ご希望の方には、レッスン別の修了証を発行いたします。（無料）

## 韓菓コースレッスン申請

② レシピ使用権利ありレッスンの受講希望者がある場合は、ホームページ登録フォームから、または連絡用 LINE ワークスにて以下をお送りください。

① お名前 ② 開催レッスン ③ 開催日 ④ レッスン形式 ⑤ レシピデータ要不要) ⑥ 受講者情報\*

※ アンデコより受講希望者に、受講料お振込みのご連絡をさせていただきます。

### <重要> レシピ使用権利なしレッスン可能範囲

②レシピ使用権利ありレッスンと同じく、すべての内容を行う ①レシピ使用権利なしのレッスンは、今回規約より開催できなくなりました。①レシピ使用権利なしのレッスンと、 ②レシピ使用権利ありレッスンの関係は、それぞれ独立しているものではありません。あくまで、①レシピ使用権利なしのレッスンを開催することで、②レシピ使用権利ありにつなげることが目的となります。

①で教えると、②のレッスンが不可能になるような内容のレッスン、さらに、一部であってもそれを教えることで、②のレッスンにつながらなくなるようなレッスンは、①の開催を不可とします。「レシピの公開なし」という形態でのレッスンになりますので、あらかじめ受講者の了解を得てください。

※ レシピ公開は、講師が作成し別途配布する資料でもできません。

①レシピ使用権利なしのレッスンは、その範囲にオリジナルのアイディアでアレンジを加え、スクールごとのオリジナリティを出すこと、レッスン料の設定を自由とします。またオンラインレッスンも可能です。他の講師のレシピ使用権利を守るためにも、必ず以下のレッスンの範囲を厳守してください。

レッスン内容	① レシピ使用権利なしレッスンの範囲
パラムトク・オクチュントク トジャントク・サムトク	4種のうち2種まで
ピーカンマフィン	不可
ハートいちごソルギ+チョルピョン・ハート ミニソルギ・栄養チャルトク	ハートミニソルギ・栄養チャルトクのうち いずれかひとつ
おいしい月餅・オープン米粉パイ	不可
ゆず茶・ゆずファチェ・ゆずチュモニ	いずれかひとつ
コッソソピョン 12 種	3種またはオリジナルアレンジ可 レシピ公開不可
ポジャギケーキ	不可
米粉マカロン	3種まで可 レシピ公開不可
米粉ポップシクル	オリジナルアレンジのみ可 レシピ公開不可
クルムトク・シルトク・ かぼちゃのシッケ	いずれかひとつ

## レッスンの準備および開催

通常の対面レッスンに加え、変わりゆく社会状況に合わせたオンラインでのレッスン開催が可能になりました。直接対面の通常レッスンと違う点を追加いたしましたのでご確認ください。

1. 各レッスンの材料および道具の準備は講師が行ってください。道具はレッスン時に受講生が実費で購入します。色素につきましては統一しませんが、日本での販売許可を得た市販のものをご使用いただきますようお願いいたします。

<オンラインレッスン> 講師があらかじめ準備するものをお知らせし、受講者が材料・道具の準備を行います。道具につきましては、レッスン申請いただきましたら、事務局からアンデコショップのご案内をさせていただきます。

2. 時間的な制約などある受講生の場合は、1レッスンの内容を分けたレッスンを可能といたします。必ずすべての内容を終了することが条件となります。講師料は変わりません。
3. 各レッスンの時間は、受講者の人数、経験などにより差が生じることが想定されます。すべての内容を丁寧に教えていただくという前提で、時間の枠を特に設定いたしません。
4. レッスンの内容を加えたり差し引いたりすること、およびアンデコ以外のレシピを混ぜて使用することなどの変更は固く禁止いたします。レッスンのレシピはデータでご提供させていただきます。個人でレシピ作成し補助的に使用されることは可能です。

### 5. <オンラインレッスン>

レッスンの形態は2種類のみとします。事前に受講者に十分なお説明をお願いします。

- ① ライブ配信： ZOOM などを利用し、ライブで受講者と同時に進行していきます。
- ② 動画レッスン： レッスン動画を撮影し、受講生がそれを見て学びます。写真等で十分なコミュニケーションを取り、質疑応答、作品の確認を行ってください。

※ 事前に機器接続、照明などの確認を十分に行ってから、レッスンを開始してください。

※ 動画は、商用使用可能なサービスを使用してください。

## レッスン受講料および講師料など

### 通常レッスン（下段=オンラインレッスン）

レッスン内容	受講料	内 訳	
		講師料・材料費補助	レシピ使用料
パラムトク・オクチュントク	12,000	7,000	5,000
トジャントク・サムトク	10,000	6,000	4,000
ピーカンマフィン	7,000	5,000	2,000
	6,000	4,500	1,500
ハートいちごソルギ+チョコレート・ ハートミニソルギ・栄養チャルトク	23,000 20,000	15,000 13,500	8,000 6,500
おいしい月餅・オープン米粉パイ			
ゆず茶・ゆずファチエ・ゆずチュモニ			
コッソソピョン 12 種			
ポジャギケーキ			
米粉マカロン			
米粉ポップシクル			
クルムトク・シルトク・かぼちゃのシッケ			

※ レッスン終了後、講師料を講師の登録口座にお振込みさせていただきます。

### 受講者

講師によりレッスン申請いただいた受講者へアンデコ事務局より以下についてご連絡さしあげます。

① 受講料お振込みご案内 ② アンデコショップご案内（オンラインレッスンの場合）③ 受講規約

受講者はレッスン終了後、「アンデコ韓菓講師」登録をしていただきます。アンデコ認定講師とは異なりますので、ホームページには別途連絡用の専用ページを設けます。

### その他

※ 上記規定は、状況および運営上の都合により見直しを行います。