

Vol. 3

Cafe's Kitchen

2003. Summer

Cafe好き♪

NHK「生活ほっとモーニング」に学園長が出演

5月27日(火)
はちみつ

はちみつと言っても花の種類によっては、色も香りも味もさまざま。その種類は1000種類以上と云われています。そこで、はちみつを使ったおしゃれなカフェメニューを紹介しました。見てくれましたか？

7月14日(月)
フルーツ

フルーツをおしゃれに切る方法を紹介しました。ちょっとした包丁さばきで、フルーツをステキに変身させることができると理解して頂けたのではないのでしょうか。いかがでした？



！恒例？の出演者一同の記念撮影。

一試飲タイム。
リアクションを見つめる佐倉栄先生の表情もいつもより緊張気味です。

「生活ほっとモーニング」のスタジオフレードをお借りしました。



！撮影の合間もいろいろな話題で笑顔のコミュニケーション。



！番組はどんどん進行していきますが、まだまだ余裕の待ち時間。



！もうすぐオンエア、ドキドキの瞬間です。



！試飲タイムの前に記念撮影。



！生放送なので撮影直しが出来ません。ごぼさないように真剣でした。



！学園内で撮影セッティング。スタッフの方も大忙し。

頑張れ卒業生

学園の卒業生が、新しくお店を開店させました。
応援するためにも、是非お立ち寄り下さい。
新しい発見や素晴らしい出会いがあるかも？……

緑あふれる居心地のよい空間 カフェガーデンショップ

envers Jardin on 大崎



短期カフェビジネスコース
六本木 由麗さん



いち押しメニュー
自家製ハーブと
ケーキです。
ーアフタヌーンセット
¥1,500



〒205-0011
埼玉県戸田市西戸部2-24-23
TEL:048-461-3022 (代)
FAX:048-432-8578 月曜定休

遊び心いっぱいのお楽しみ空間

Far East Cat cafe



カフェビジネスコース
板屋 二郎さん



いち押しメニュー
テーブルに置かれて
いる猫を使って
注文してください。
一カフェカ 4,400



〒150-8002
東京都渋谷区渋谷2-19-20 豊島屋南ビルB号
TEL:03-5766-2202 FAX:03-5766-2203
http://www.feast.com/ 定休日なし

本格的な洋風建築の落ち着いた空間

Chafe



短期カフェビジネスコース
伊藤 雅一さん
智子さん



いち押しメニュー
月に2種類のスイーツ
を販売します。
今年は夏に向けての
スイーツを開発中！
一カフェ価格 ¥600



〒273-0640
千葉県流山葛飾郡流山町高橋1113-10
TEL & FAX:04-7190-0480 大塚定休
http://006.upp.so-net.ne.jp/chafe/
E-mail: du@ytsk.so-net.ne.jp



学園長 大忙し

6/23(月)

学園の授業を中心に様々な
お仕事をしていますよっ！

10:00-11:00
ロゼッタ - 英語塾

ロゼッタの会社で色々な
アイスクリームを使った和の
スイーツを提案して講習。



さっそく飲食タイム



「これをこうやって！」



11:00

11:00-12:00
MILK STAR BAKERY
お菓子作り

講習会予約つぎに
JAVAN FINE BAKERY
の「和(1) 和 AKB&C」
という番組にお出演する
ために急いで移動。



リラックスタイムと移動でお休みです。



本番中

12:00
学園で教材

12:00
学園で授業
「資料の活用」の教材
カフェで授業について



電話・FAXやウェブ(ホームページ)から商品が購入できるカフェショップ(通信販売)を全園
中です。使い勝手の良い、ハイ 퀄리티な商品を多数取り揃えられるよう準備しています。
それに併せてカタログも発行中ですのでお楽しみに!!

行って
きました!!

カフェビジネスヨーロッパ研修ツアー 報告記

イタリア・ベルギー

カフェビジネス
ヨーロッパ
ツアー

平成15年6月8日(日)~6月15日(日)

毎年、目的を持って研修旅行を行っています。今年はイタリア&ベルギー研修ツアーでした。訪問先すべてにおいて熱心に説明をいただき、本物の味や商品開発におけるコンセプトなど、さまざまな疑問を応げることが出来ました。自分の五感をフルに活用して体感したことは、今後の糧道に必ず役立つことと思っております。また、来年は、カフェの対応が増加しているという「オーストラリア」を予定していますので、ふるってご参加下さい。お楽しみに!!

イタリア 第五日目
ラバツファ工場見学



▲はい、皆さん笑って笑ってー



▲講師のふっかたんの説明はユーモアがあって楽しく聞くことができました。

第六日目

イタリア
バルメジャーノネーズ
工場見学



▲丁寧に教えてくれたマルコフェラローニさん。



▲おいしいそうなお菓子がいっぱい、お肌みてっこのうさだわ。



▲一品品の焼き印です。

ベルギー



第六日目
ベルギー
ノイハルス工場見学



▲この研修で工場見学、「私たちが求めてる付」



▲最後の晚餐、ロブスターが最高に美味しかった。



▲本場のチョコレートはどかそう。



▲いちん全席でお菓子を作ります。

第七日目

イタリア
バルマシナム
工場見学



▲職人さんの平きばきに見られました。

第八日目

イタリア
ミラノ



▲ミラノの町並みをバックにハイチーズ!

日程	参加者数	研修先
6月8日(日)	東京・大阪 計 17名	アトリア製菓工場 東京・大阪 (6/8日) 計 17名 (東京10名)
6月9日(月)	計 17名	東京・ベルギー 東京・ベルギー (6/9日) 計 17名 (東京10名)
6月10日(火)	計 17名	東京・ベルギー 東京・ベルギー (6/10日) 計 17名 (東京10名)
6月11日(水)	計 17名	東京・ベルギー 東京・ベルギー (6/11日) 計 17名 (東京10名)
6月12日(木)	計 17名	東京・ベルギー 東京・ベルギー (6/12日) 計 17名 (東京10名)
6月13日(金)	計 17名	東京・ベルギー 東京・ベルギー (6/13日) 計 17名 (東京10名)
6月14日(土)	計 17名	東京・ベルギー 東京・ベルギー (6/14日) 計 17名 (東京10名)
6月15日(日)	計 17名	東京・ベルギー 東京・ベルギー (6/15日) 計 17名 (東京10名)

企画・実施 研修旅行 主催・株式会社 研修旅行

●日本カフェプランナー協会のお知らせ●

学園卒業は、
スタート地点。

これからが実践や自らのオープンなど実践活動の本番です。実況の真面目に満足せず、次なるステップへチャレンジする意気込みを持ち続ける事が成功への第一歩と自覚し、卒業後実施される資格認定試験の受験をお勧めします。

2003年 カフェプランナー試験

カフェプランナー資格認定試験 4級
 試験料 4,000円 認定証、バッジ代込み
 一次試験(筆記) 10:30~12:00
 二次試験(実技) 10:30~
 10/5(日) 10/19(日)
 ※1年以上実務経験のある方は「受験資格認定講習会」を必ず受講してください。
 ※1年以上実務経験のない方は「4級試験対策コース」を受講してください。

カフェプランナー資格認定試験 3級
 試験料 6,000円 認定証、バッジ代込み
 一次試験(筆記) 13:30~15:00
 二次試験(実技) 14:30~
 10/5(日) 10/26(日)
 ※「3級試験対策コース」を必ず受講してください。

カフェプランナー資格認定試験 2級
 試験料 8,000円 認定証、バッジ代込み
 一次試験(筆記) 13:30~15:00
 二次試験(実技) 10:30~
 10/5(日) 10/26(日)
 ※カフェプランナー協会に登録し正会員で、3級を取得してから1年以上の方
 ※協会主催の単位修了者(別途費用、随時お知らせ)※正会員年会費は、¥15,000(税込)/年

試験対策コース・認定講習会の案内

4級認定講習会
 受講料 6,000円(税込)
 テキスト代 1,050円(税込)
 持ち物 筆記用具、エプロン、受講票
 9/28(日)
 16:00~ コーヒー・紅茶の基礎知識
 17:00~ ペーパードリップの抽出
 サイフォン抽出
 紅茶の抽出
 19:00 終了予定

4級試験対策コース
 受講料 25,200円(税込)
 全4回(テキスト代含)
 持ち物 筆記用具、エプロン、受講票
 8/31(日)
 10:20~ 受付
 10:30~ コーヒーの基礎知識
 13:00~ 休憩
 13:40~ ペーパードリップの抽出
 アレンジコーヒー
 ペーパードリップの抽出(復習)
 15:00 終了予定
 9/7(日)
 10:30~ コーヒーの基礎知識
 13:00~ 休憩
 13:40~ サイフォン抽出(復習)
 15:00 終了予定
 9/21(日)
 10:30~ 紅茶の基礎知識
 13:00~ 休憩
 13:40~ 紅茶の正しい入れ方
 15:00 終了予定
 9/28(日)
 10:30~ コーヒー・紅茶の抽出(復習)
 13:00~ 休憩
 13:40~ 実技試験練習
 15:00 終了予定

3級試験対策コース
 9/7(日)
 14:20~ 受付
 14:30~ エスプレッソ歴史、
 淹れ、抽出
 18:00~ 休憩
 18:15~ アレンジコーヒーの抽出
 20:30 終了予定
 9/21(日)
 14:20~ 受付
 14:30~ 紅茶の種類と特徴
 19:00~ 休憩
 19:15~ アレンジティーの抽出、
 エスプレッソ抽出(復習)
 23:30 終了予定
 受講料 13,125円(税込)
 全2回(テキスト代含)
 持ち物 筆記用具、エプロン、
 受講票、認定証

2級試験対策コース
 8/31(日)
 14:20~ 受付
 14:30~ カフェのメニュー作成
 飲み物の応用知識
 フルーツの基礎知識
 課題レポート提出の注意事項
 終了予定
 受講料 13,125円(税込)
 全2回(テキスト代含)
 持ち物 筆記用具、エプロン、
 受講票、認定証



愛犬のワンちゃん
 カフェプランナーと
 日本カフェプランナー協会の
 ロゴが家かったワン。

申込み方法

お申し込みは電話またはお申し込みにて、ご予約をお願いします。申込み後、申込書を送付させていただきます。先着順にて定員となりますので定員になり次第、締め切らせていただきます。ご了承ください。



お問い合わせ

日本カフェプランナー協会 (任意) 日本学園内
 http://www.cafeplanner.net E-mail: toiwase@cafeplanner.net
 Tel: 03-3413-0378 Fax: 03-3413-1778

ピンポイント講習コース

ワンランク上の技術や知識を磨く為にも、ちょっとしたおてもなしを学び実践しながらおもしろい時間でリフレッシュ♪休日と違うわたしがそこにいる。

コース	日程	料金
今話題のエクレア & アイスバッチャー ショコラトッピング	8/29(金) 14:30~17:00 18:30~21:00	¥5,250 おまけ付き
ステックチーズケーキ & アイスピアンコ エスプレッソ	9/26(金) 14:30~17:00 18:30~21:00	¥5,250 おまけ付き
アンコール スコーン&ナッツミルクティー	10/24(金) 14:30~17:00 18:30~21:00	¥5,250 おまけ付き

コース	日程	料金
おいしいコーヒーの入れ方	8/7(水) 9/10(水) 10/8(水) 11:30~13:00 18:30~20:30	¥3,150
おいしい紅茶の入れ方	8/20(水) 9/24(水) 10/22(水) 11:30~13:00 18:30~20:30	¥3,150

季節の料理コース
 日程 9/3(水) A 14:30~17:30 B 18:30~21:30
 内容 カフェ風ドライカレー&アイスマサラチャイ
 講師 佐藤幸子 園長
 料金 受講+送料 ¥5,775(税込) 一級受講 ¥6,090(税込)
 ※日本カフェプランナー協会主催、無償で受講可。

※実習室の予約ですので、お申し込みと定員になり次第、締め切らせていただきます。キャンセルは2週間前までとなります。キャンセル料はございません。お申し込みの際は、お申し込みと定員になり次第でキャンセル料がかかります。

申込み方法 TEL 03-3413-0378(代) FAX 03-3413-1778
 E-mail 土曜専用 seitosanaegakuen.co.jp 一般の方 oosa-yoyaku@sanaegakuen.co.jp

本の紹介 学園長をはじめ、在学卒業生関係者の著作物を中心にご紹介します。
 佐倉先生が監修し、成美堂出版から発売される『カフェを始めたい人のための本』
 10月中旬 発売予定 カフェを始めたい人必見!!
 卒業生のお店も2店舗紹介
 『生活ほっとモーニング』11・12月号
 10月16日 発売 単行本 580円(税込)
 はちみつのレシピを紹介!!

カフェサポート隊 出動!
 Q. カフェを始めるとあたる個人信用について
 A. なにかビジネスを始めると、自己資金だけでは足りない場合が多々ありますが、そんな時、銀行などに融資をお願いしなければなりません。最近、銀行の審査はたいへん厳しいものになっておりますから、日頃より銀行との付き合い方を考えておかないと、なかなか融資してもらえません。また、自己資金になると住宅ローン借りる場合に不利になることがあります。ご自分のライフプランも考慮の上、十分な計画をもって決めましょう。まず、事業を始めると、メインとサブの銀行を決め、公共料金の引落や給料の振込、クレジットカードの引落など銀行のメリットになることはなるべくやっておく必要があります。また、税金はきちんと支払っておきましょう。公共機関の融資(国民金融公庫や自治金融など)を受けるには、必ず納税証明書などの提出させられるからです。
 図書館/経営コンサルタント 古賀 賢治
 リクエスト・ご質問はこちらまで
 e-mail: cafe-zuki@sanaegakuen.co.jp