



Cafe好き♪



2004年3月3日 NHK総合「首都圏ネットワーク」お手軽 ひなまつりカフェ 収録風景



▼今日のメニューの
説明をしています

▲お客様の注文
に応じてメニュー

▲今日も笑顔でお客様へのサービス

▲打ち合わせは人生に



▲おどろけを見せるサービス



▲また、お話し合っている様子



▲スタッフ

恒例となった? NHK総合「生活はっとモーニング」4月21日・28日(日・30-)に出演
「自宅でカフェ気分・簡単昼ごはん」



▲新しく着る季節感!?



▶「おどろけ」
サービス

★今日の料理
の話をしてい
るのか?



▶バレンタイン
スープ

▲この季節に季節感を伝えましたか?



▲トリエッティン、▲よく似てプレートと▲どうぞのドームの中に?



▲接客態、▲お客様の来店、お言葉、▲Egg&DORITOの、



▲お言葉、お言葉、▲お言葉、お言葉、▲お言葉、お言葉、▲お言葉、お言葉、



▲お言葉、お言葉、▲お言葉、お言葉、▲お言葉、お言葉、▲お言葉、お言葉、

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。
2004年4月現在のオープン店舗数は、53店舗となりました。

手作りのスタンドグラス工房

彩工房 さいこうぼう



短期カフェビジネスコース
白石 千寿子さん

いち押しメニュー



コーヒー ¥200

チーズケーキ ¥300

個性を活かしたスタンド
グラスの作品を展示。
テーブルと椅子はご主人
の手作り。

OPEN
11:00-18:00



〒270-2205
千葉県松戸市幸袋平塚駅前11-7
宝塚第5ビル1F
TEL&FAX/047-389-3901
月曜定休



〒211-0011
神奈川県川崎市中原区下宿部175-1
グリーンスクエア1F
TEL&FAX/044-422-1230
E-mail : driving.rand@nifty.com 土曜定休



カフェズ
Cafe's かわいがわら

手作り・自家製の店



いち押しメニュー

ランチドライカレー

(スープ・デザート付) ¥600

自家製ブレンド

コーヒーに、

季節ごとに変わる

金子さんの手作り

ケーキをお楽しみ

ください。



カフェビジネスコース
金子 隆史さん

カリブの雰囲気でカフェを楽しめる空間
カフェ・ドゥッド



カフェビジネスコース
井上 茂さん

いち押しメニュー



カフェオレ

¥480

コロソカレー

¥600

コロソカレーを

是非一度に

来て

下さい。

OPEN
11:00-22:00



〒221-0065
神奈川県横浜市神奈川区白楽100-11-103
TEL&FAX/045-433-6531
http://www.his-dou-ne.jp/~doudou/
水曜定休



〒194-0212 東京都町田市小山ヶ丘5-28-10
TEL/042-775-6080
FAX/042-775-6005
E-mail : cafe@0908090party.net
http://www.090party.net/cafe/ 日・月曜定休



美味しい紅茶とコーヒー。自家製パンと自然素材を使ったディングの店
Cafe Piece de Musée カフェ ピエス
ドゥ ミュゼ



いち押しメニュー

「美味しいものを、
安全に、ゆっくりと、
豊かな笑いで」
味わってください。



カフェビジネスコース
小田 徹哉さん

炭火焼のコンチンパのサンドウィッチ ¥1080
ドリンクセット ¥1380



限定50セット

茶道具箱

茶盤目録

攜帶に便利!!

①の茶道具箱に②茶碗、③茶匙、④茶湯しを収納できるようになっています。

※送料・送料別



カフェエ・キッチンが発信する中国茶ブランド「茶坊監製」。今後も、こだわりのラインナップを継続予定です。ちなみに名前の由来はカフェエ・キッチンを中国語にすると、

ご予約

商品名

予約価格

一般価格

CHT-04-01

中国茶道具一式

9,500円 11,400円

＜ご予約内容＞中国茶道具一式（茶壺、茶碗、茶匙、茶湯し）×1、茶盤、茶盤目録、茶盤巾、茶巾、茶巾袋、茶巾ホルダー、茶巾ホルダースタンド、茶巾ホルダー、茶巾ホルダー

お申込み先着30名様に、鉄観音(特級品)25gプレゼント!



ピンポイント講習コース

ワンランク上の技術を習得する機会に。ちょっとしたお礼として、ご予約開始と同時に差し上げる鉄観音25gプレゼント! 残日と受講料はしめておいて。

※受講料は中国産ですので、各日程とも定額になり次第、締めさせていただきます。キャンセル料は3日前からとなりますので、あらかじめご了承ください。※受講生：卒業生、名刺、受講コース名、卒業年度、卒業コース名が必要となります。メール申込に際しては、受講生・卒業生と一部日程ではメールアドレスが公開されますのでご注意ください。

ケーキ&パンコース

コース	日程	料金	
レアチーズケーキ アイスフレーバーラテ	5/7 (日)	①14:30-17:00 ②18:30-21:00	¥5,250 ¥4,250
メロンパン アイスジャムミニミルクティー	7/2 (日)	①14:30-17:00 ②18:30-21:00	¥5,250 ¥4,250

一日体験入学

コース	日程	料金	
おいしいコーヒーの入れ方	5/12(日) 6/ 9(日) 7/ 7(日)	①11:00-13:00 ②18:30-20:30	¥3,150
おいしい紅茶の入れ方	5/26(日) 6/23(日) 7/21(日)	①11:00-13:00 ②18:30-20:30	¥3,150

季節の料理コース

コース	日程	料金	
手作りピッツァに挑戦!! 生魚から作り出す	7/16 (日)	①14:30-17:00 ②18:30-21:00	¥6,300 ¥5,500

季節のデザートコース

コース	日程	料金	
シュガークラフト 「ペーパーシューズ」 お菓子づくりのバリエーション講座!!	5/16 (日)	①14:30-16:30 ②18:30-20:30	¥4,750 ¥4,200

フリーコースも開講中!! 日程は別途、受講料もお問い合わせ下さい。

おうちでカフェコース ステアアップコース ハリスタ員生コース

本の紹介 卒業生をはじめ、各県実業学校関係者の習得物を中心にご紹介いたします。



読者増殖が狙い、読者拡大から発行される「カフェをはじめる人の本」1,000円(税込) カフェを始めた人必読! 卒業生のお店も3店舗紹介

発売中



「生活ほっとモーニング」1・2月号 900円(税込) 500円(税込) 発売中 フルーツのレシピを紹介!!

発売中

商品のお申込み・講習のご予約は 電話・FAX・メールにて承ります。 TEL 03-3413-0378 FAX 03-3413-1778 生徒専用 seito@sanaegakuen.co.jp 一般の方 cosu-yoyaku@sanaegakuen.co.jp

●日本カフェプランナー協会のお知らせ●

NEW デザートクリエイター資格

ひとくちにデザートと言っても、その種類はケーキやパフェなどの洋菓子、和菓子、フルーツなど多岐にわたります。

近年、日本人のデザートに対する好みや嗜好が多様化、個別化してきた事と、海外のデザート情報や物流の活性化により、カフェやホテル、レストラン、パン・ケーキショップ、菓子メーカー、フルーツショップなどが様々なデザートを開発、輸入、販売しています。デザートに関する知識・技術へのニーズはますます高まっている現状です。

日本カフェプランナー協会では、このようなニーズに対して、デザートに関する幅広い知識と技術を習得した方に「デザートクリエイター」の称号を認定し、消費者の方が安心して楽しめるデザートの開発、普及に努めるとともに、食業界の発展に尽力したいと思っております。

今回は第1回認定試験につき、基礎的な知識・技術を習得している方を対象に3級受験者の募集を行いたいと思っております。



学園卒業は、スタート地点。

これからが就職や自営のオープンなど実践活動の本場です。実践の資格に認定され、次なるステップへチャレンジする意欲を持ち続ける事が成功への第一歩と自覚し、年2回実施される資格認定試験の受験をお勧めします。

デザートクリエイター資格認定試験 3級

受験資格	カフェ・キッチンなどのコース受講生、通信コース受講生及び卒業生	カフェプランナー資格認定試験の4級以上を取得している方
資格	1年以上の実務経験のある方(試験先からの証明が必要)	「デザートクリエイター資格受検資格認定講習会」を受講した方

講習会	受付 10:20~
講習会	10:30~13:30
受講料	9ヶ月分 5,000円(税込) 2,000円(税込)

試験	受付 10:20~
試験	10:30~
受講料	5,000円(税込)

2004年 カフェプランナー試験 ●日本カフェプランナー協会の認定試験を行います。

カフェプランナー資格認定試験 4級

日程	内容	料 金 (税込)
2004年10月24日(日)	10:30~12:00	4,000円
2004年10月24日(日)	12:00~13:30	

●1年以上実務経験のある方(「受験資格認定講習会」受講後2年以上)にのみ受講可能です(受講料を減額してご利用)
●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

日程	内容	料 金 (税込)
2004年10月24日(日)	13:30~15:00	6,000円
2004年10月24日(日)	15:00~16:30	

●「試験対策コース(2級)」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

日程	内容	料 金 (税込)
2004年10月24日(日)	16:30~18:00	8,000円
2004年10月24日(日)	18:00~19:30	

●カフェプランナー協会に加盟した会員で、3級を卒業してから9年以上の方
●申込料 15,000円(税込) 申込書、試験券(各1枚付)
●正会員登録料は、¥15,000(税込)

試験対策コース・認定講習会の案内

4級認定講習会

9/26(日)	9:00~ 受付	9:30~ 10:00	10:00~ 11:30	11:30~ 13:00	13:00~ 14:30	14:30~ 16:00	16:00~ 17:30	17:30~ 19:00	19:00~ 20:30	20:30~ 22:00	22:00~ 23:30	23:30~ 25:00	25:00~ 26:30	26:30~ 28:00	28:00~ 29:30	29:30~ 31:00	31:00~ 32:30	32:30~ 34:00	34:00~ 35:30	35:30~ 37:00	37:00~ 38:30	38:30~ 40:00	40:00~ 41:30	41:30~ 43:00	43:00~ 44:30	44:30~ 46:00	46:00~ 47:30	47:30~ 49:00	49:00~ 50:30	50:30~ 52:00	52:00~ 53:30	53:30~ 55:00	55:00~ 56:30	56:30~ 58:00	58:00~ 59:30	59:30~ 61:00	61:00~ 62:30	62:30~ 64:00	64:00~ 65:30	65:30~ 67:00	67:00~ 68:30	68:30~ 70:00	70:00~ 71:30	71:30~ 73:00	73:00~ 74:30	74:30~ 76:00	76:00~ 77:30	77:30~ 79:00	79:00~ 80:30	80:30~ 82:00	82:00~ 83:30	83:30~ 85:00	85:00~ 86:30	86:30~ 88:00	88:00~ 89:30	89:30~ 91:00	91:00~ 92:30	92:30~ 94:00	94:00~ 95:30	95:30~ 97:00	97:00~ 98:30	98:30~ 100:00
---------	----------	-------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	---------------

4級試験対策コース

8/29(日)	10:20~ 受付	10:30~ コーヒーの基礎知識	11:00~ 休憩	11:30~ コーヒーの基礎知識	12:00~ 休憩	12:30~ パーティーグッズの知識	9/12(日)	10:30~ 応急処置知識	11:00~ 休憩	11:30~ 応急処置実習	9/26(日)	10:30~ コーヒー・焙煎の概論(基礎)	11:00~ 休憩	11:30~ コーヒー・焙煎の概論(実践)	12:00~ 休憩	12:30~ 試験対策講習
---------	-----------	------------------	-----------	------------------	-----------	--------------------	---------	---------------	-----------	---------------	---------	-----------------------	-----------	-----------------------	-----------	---------------

9/5(日)

10:20~ コーヒーの基礎知識	10:30~ 休憩	11:00~ 試験	11:30~ 試験	12:00~ 試験	12:30~ 試験
------------------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

9/12(日)

10:20~ 受付	10:30~ カフェのメニュー作成	11:00~ 休憩	11:30~ カフェのメニュー作成	12:00~ 休憩	12:30~ カフェのメニュー作成
-----------	-------------------	-----------	-------------------	-----------	-------------------

申込み方法

お申し込みは電話または郵送にて、必ずお申し込みください。申込み後、申込み書類を送付させていただきます。お申し込みと定員とならば必ずお申し込みください。お申し込みをさせていただきます。ご了承ください。



受講生・卒業生ともに、対策コースを受講して認定試験を突破しよう!
スキルアップにはかかせない資格だから、全力でぶつかろう!

3級試験対策コース

9/5(日)	10:20~ 受付	10:30~ エスプレッソ製法、淹れ、抽出	11:00~ 休憩	11:30~ フレンチコーヒーの抽出	12:00~ 休憩	12:30~ フレンチコーヒーの抽出	9/12(日)	10:30~ 応急処置と特徴	11:00~ 休憩	11:30~ フレンチコーヒーの抽出	12:00~ 休憩	12:30~ フレンチコーヒーの抽出
--------	-----------	-----------------------	-----------	--------------------	-----------	--------------------	---------	----------------	-----------	--------------------	-----------	--------------------

2級試験対策コース

8/29(日)	10:20~ 受付	10:30~ カフェのメニュー作成	11:00~ 休憩	11:30~ カフェのメニュー作成	12:00~ 休憩	12:30~ カフェのメニュー作成	9/12(日)	15,750円(税込)	筆記用具、エプロン、受験票、認定証
---------	-----------	-------------------	-----------	-------------------	-----------	-------------------	---------	-------------	-------------------