

Café Zuki

Cafe好き♪

2006 Spring
Vol.12

「おうち de カフェ」
1月20日発売!

New
おうち de カフェ1月20日発売
産業編集センター出版 1,366円(税込)

ドリンクからフード、ケーキ、デザートまで、あのカフェの味がおうちで味わえます。見て楽しい、作って楽しい1冊になっています。

テレビや雑誌で大活躍。カフェズ・キッチンの学園長が、本格カフェのノウハウをおうち用にアレンジ。最新のカフェ風オリジナルレシピ、カフェらしく見える盛りつけ方、カフェらしく見える器の選び方を大公開。8か国を巡った世界のカフェレポートも充実。

【その他の著書】



コーヒーのすべて
コーヒーアレンジメニューなど、自宅でできるレシピが盛りだくさん。

主婦の友社
1,260円(税込)

お茶大図鑑
お茶全般のいろが、楽しみ方が幅広く掲載。学園長はコーヒーのページを監修しました。

主婦の友社
1,470円(税込)

カフェをはじめの人の本
カフェ開業の流れが分かりやすく説明された、カフェをはじめの人のための本。

成美堂出版
1,050円(税込)

やさしい重曹生活
重曹を使った料理・デザート・ドリンクなどのメニューを提案しています。

主婦の友社
1,260円(税込)

携帯サイト
<http://www.sanaegakuen.co.jp/keitai>

www.sanaegakuen.co.jp

夢を叶えた卒業生たちのカフェ

カフェズ・キッチン卒業生たちがオープンした
素敵なお店をご紹介します。

Cafe Dylan



カフェ・ディラン



営業時間 10:00～21:00 水曜 休
〒227-0044 神奈川県横浜市青葉区
もえが野29-2 リエール第5ビル5F
田園駅南口 徒歩15分
TEL 045-972-3384 FAX 045-972-3384

70年代の喫茶店を原案した内装とメニューのお店。ゆっくりと音楽を聞きながら、コーヒーを飲む空間が用意されています。

STYLE



●音響設備にもこだわりが感じられます。

MENU



●特製ハンバーグランチ
(ハンバーグ、サラダ、
ごはん、コープルト、
コーヒー又は紅茶)
¥1,050 (税込)

OWNER



短期集中コース
独立開業サポートコース卒業
吉崎 幸かきさん
卒業に入ってから、コーヒーの
入れ方の種類で味が違いも
あることを知り、自分の好きな味に
出会えた。またコーヒーのほ
かに、紅茶、日本茶なども、ど
んな味が広がっているのか、

Felice Cafe&Dolce



フェリーチェ・カフェ&ドルチェ



営業時間 11:00～夜定 月曜 休
〒171-0001 東京都豊島区目黒3-14-21
JR池田駅 徒歩1分
TEL 03-3961-4011 FAX 03-3961-4011

本場イタリアのカフェの雰囲気があるお店。

STYLE



●落ちついた店内では、
こだわりのスイーツが
楽しめます。

MENU



●肉日食と生ハムのVニコ
Wood (税込)



●本日の盛り合わせ5種
¥1,800 (税込)

OWNER



短期カフェビジネスコース
独立開業サポートコース卒業
武蔵 幸久さん
卒業に入ってから、様々な
知識で自信ができました。
学んでいる時は皆と同じ志を
持っているのが夢になりました。
内閣省の紹介、食材業者
の紹介等には助かりました。

Cafe EST



カフェ・エスト



営業時間 平日8:00～19:00
土 10:00～19:00 日曜・祝日 休
〒273-0005 千葉県船橋市本町2-1-1
船橋スクエアビル21F
JR船橋・京成船橋駅 徒歩10分 TEL 047-431-8377

人柄の良い夫婦が切り盛りしている、無農薬・有機食材などにこだわっているお店。広い道路に面した2階からの眺めはすばらしい。

STYLE



●清潔感のある店内で心も
身体も癒やされる。

MENU



●甘い菓子
(コーヒー又は紅茶付)
¥800 (税込)



●オムライス
¥1,000 (税込)

OWNER



短期カフェビジネスコース卒業
石井 健さん
理論的な事、正しい提供の仕
方など、何が正しいかを学びま
した。卒業ではなにか正しいの
を、ぜひ学んでほしい。

Beads Cafe Jasper



ビーズ・カフェ・ジャスパー



営業時間 火～金 11:00～19:00
土 9:00～17:00
月曜・日曜・祝日 休
〒272-0811 千葉県市川市北方町4-1803-24
JR武蔵野線船橋駅 徒歩7分
TEL 047-359-6250 FAX 047-359-6250

ビーズアクセサリー講習会が受けられるお店。受講の際はおいしいお茶やケーキなども…。

STYLE



●すべて違った種類のイスで
おしゃれな店内。

MENU



●ポークソテープレートランチ
¥800 (税込)



＋¥100 (ドリンク付)
＋¥100 (ケーキ付)

OWNER



短期カフェビジネスコース卒業
小林 響保里さん
卒業後は開業準備に行う全て
の決まりのアドバイスを受けら
れ、責任者や、仕入れ業者
の紹介など個人ではわからな
い部分をフォローしてもらいま
した。

楽集飲



らくしゅうかん



営業時間 11:00~19:00 無休
〒340-0802 埼玉県八潮市鶴ヶ島419-4
つくばエクスプレス八潮駅から徒歩10分、
又は東武バス 生田営業所下車 徒歩 1分
TEL 049-995-4834 FAX 049-995-4834

お手製の小物販売も行っています。使用料なしでレンタルルームも借りることができ、パーティーや打ち合わせなどにも使えます。

STYLE



●手作りの小物もきれいに並べられています。

MENU



●グリーンカレー ¥700 (税込)

OWNER



短期カフェビジネスコース卒業
木村 真一郎さん(左)
木村 絹子さん(右)

学園ではカフェビジネスの全般的な事やドリンク・スイーツの知識が学べました。学園で学んだ事をしっかり実行できたら良い店づくりができると思います。

Cafe WIND



カフェ・ウィンド



営業時間 11:30~19:00 日曜 休
〒354-0041 埼玉県入間郡三芳町
蔵久保327
TEL 049-267-2020 FAX 049-267-2020

一軒家を改装した家庭的なカフェ。玄関を上がると畳の和室とテーブル席とに分かれていて、自分にあった思い思いの時間が過ごせます。ゆったりとくつろいだり、おしゃべりするには最適。

STYLE



●一軒家を改装してお店にしました。

MENU



●ランチメニュー (サラダ・ドリンク・デザート付) ¥850 (税込)



●レタースケキ ¥400 (税込)

OWNER



カフェビジネスコース卒業
宮沢 智子さん

学園では店づくりのノウハウやメニュー開発、接客マナーを学びました。お店を開く時は自己資金は、なるべく余裕をもってつくり、人脈を広げておくことが大事だと思います。

卒業生の さなえ先生が行く ショップめぐり



カフェズ・キッチンを卒業して元気に活躍している卒業生のお店にさなえ先生が突撃訪問！ スクールで学んだことはきちんとできているかな？ 今回、訪問したのは、卒業生 西川正宏さんの経営するショップ「Cafe WA*GA*YA (カフェ・ワギャ)」です。



オープン前に「学園長チェックII」に行ってきました。

4人のアルバイトさんをむかえ、接客方法、作業導線の確認等、盛り沢山チェックしてきました。ほどよい日差しが入り、のんびりとした時間を過ごす事のできる、温かみいっぱいのカフェでした。自分らしい店にしていってほしいです。



カフェ・ワギャ
Cafe WA*GA*YA

〒791-1106 愛媛県松山市中有家1-11-12 TEL 089-926-3399



短期経営コース
卒業生 西川 正宏さん



▲開放感のある空間。



▲厨房はこんな感じ。



▲おすすめメニューのオープンサイン。



▲アルバイトさんへの接客。



▲商品封筒を使ったのサイフォン抽出。



▲さなえ先生の目が光る



▲メニューに対しての食品や提供の仕方をもとつりとつ確認。

スクール以外でもメディア等で幅広く活動しています。



カフェズ・キッチンの活動

テレビやラジオ、インターネット、はたまた雑誌の掲載などスクール活動だけでなく、さまざまな活動をおこなっています。これまで出演した数々のテレビ番組の中から最近放送された主なものをご紹介します。

毎日放送 毎週水曜 19:25~19:54
あなた説明できますか?
<http://mbs.jp/setsuumei/index2.html>
 出演者：藤井 隆、今田 耕司、穂光 和夫、他ゲスト。

TBS系全国ネットにさなえ先生が出演しました。藤井 隆さん、今田 耕司さんを司会として、物の違いをクイズ形式で紹介する情報クイズ番組です。12/14放送の出題問題「カフェオレとカフェラテの違い」の正解VTRの後に、さなえ先生が様々なアレンジドリンクを紹介しました。



▲さなえ先生がカフェオレの作り方を実演。



▲撮影スタッフとバザリ!



◀他にもコーヒーのアレンジドリンクを多数紹介!!

日本テレビ 12月24日 24:50~25:50
TWT 東京ワンダーツアーズ (25日)
<http://www.ntv.co.jp/TWT/>
 出演者：白石 美帆、要潤、小泉 孝太郎、佐野 史朗(ゲスト)、他。

ドラマを通じて東京の魅力を紹介していく番組「東京ワンダーツアーズ」。この番組はドラマの流れの中にCMが組み込まれている新しい試みの番組です。そのCMに入る際のきっかけとして、毎回画面のどこかに「ここからCMが始まります」ということを示すアイテムが表れます。今回、そのアイテムとして使われたカプチーノをさなえ先生がいれました。



▲本番が始まり、現場に緊張感があがります。



▲番組に合わせたカプチーノ

カプチーノの上に型を乗せて、ココアパウダーで文字を入れました。



▲下北沢のカフェが撮影の舞台です。

TBS 月曜~金曜 8:30~10:30
はなまるマーケット
<http://www.tbs.co.jp/hanamaru/>
 出演者：岡江 久美子、要丸 裕英、水野 真紀

「明るく楽しく」生活しようという「はなまる」な奥さんに向けて役に立つ、情報・生き方・笑いを提供する情報バラエティ番組「はなまるマーケット」。この番組のコーナー「水野真紀の資格とるダス」にデザートクリエイター資格が取り上げられました。フルーツカッティング教室の様子や資格所有者の活躍が紹介されました。



▲出演者の作る「はなまるパフェ」にさなえ先生がアドバイス。



▲方から水野真紀さん、岡江久美子さん、要丸裕英さんの「はなまるパフェ」です。短時間でなかなか上手くできました。



◀本番前に見本となる「スロバレーロールパフェ」を作りました。

カフェ・キッチン2Fのカフェスペース 「Cafe's Cafe」が12/2ついにオープン!



授業の待ち時間や、交流のスペースとしてご利用頂くとともに、カフェ研修の場としても活用して頂けるようになっています。カフェスタッフとしての研修や、試作したメニューを出してアンケートをとったり、反響を肌で感じたりといったご利用も受け付けています。貴重な現場経験のチャンスです。どんどん利用して下さい!

(詳細シフトスケジュールはスタッフまで)



研修スタッフとして、卒業生の八木下 理奈さん(左)と岸 謙さん(右)▶

Cafe's Cafe OPEN!

ご利用に際して

完全チケット制(¥2,500 ¥250×10枚+1枚)
1F受付カウンターにて販売中!!
お試し1回券(¥250)もありますのでお気軽にご利用下さい。
※オープン日は月によって異なりますので、事前にお問合せ下さい。
※受講生、卒業生、会員のみ(お友達も可)のご利用となりますので一般の方のご利用は出来ません。

メニューは毎月変わりますので、毎月のおすすめメニューはチェックして下さいね!!

Cafe's CAFE

研修スタッフ募集中!!

〒153-0051 東京都目黒区上目黒1-18-6
住奈栄学園ビル2F
TEL:03-5722-0378



ピンポイントレッスンのご案内

ワンランク上の技術や知識を磨くために…。ちょっとしたおもてなしを学び、単調な日常に癒しの時間でリフレッシュ! 昨日と違うわたしがそこにいる。



■1日体験入学

コース	日 程	料 金(税込)
コーヒーの おいしい入れ方	2/15(水) □ 11:00~13:30	3,500円
	3/ 8(水) □ 15:00~17:30	
	4/ 5(水) □ 18:30~21:00	
紅茶の おいしい入れ方	2/22(水) □ 11:00~13:30	3,500円
	3/22(水) □ 15:00~17:30	
	4/18(水) □ 18:30~21:00	

■ケーキ&パンコース

コース	日 程	料 金(税込)
「お菓子のケーキ&ストロベリー ホワイトチョコレート」	3/10(金) □ 15:00~17:30 □ 18:30~21:00	【受講生・ カフェプランナー正会員】 5,300円
「スフレチーズケーキ & ナッツナッツラテ」	4/14(金) □ 15:00~17:30 □ 18:30~21:00	
「メロンパン&タピオカ入り ジャスミンミルクティー」	5/28(金) □ 15:00~17:30 □ 18:30~21:00	

■ステップアップコース

コース	日 程	料 金(税込)
思い通りの お店の作り方 【修業中】 講師: 岸謙(アソシア) 中川 恵介(アソシア)	2/17(金) □ 15:00~17:30 □ 18:30~21:00	【受講生・ カフェプランナー正会員】 3,150円 【独立開業コース受講生】 0円

※独立開業コースの方は必修単位となります。

■バリスタ入門コース

コース	日 程	料 金(税込)
バリスタ入門コース 講師: 岸謙(アソシア)	4/12(水) □ 15:00~17:30 □ 18:30~21:00	【一 期】 10,000円 【受講生・ カフェプランナー正会員】 9,000円
	4/21(金) □ 15:00~17:30 □ 18:30~21:00	
	5/27(土) □ 18:30~21:00	

※カフェプランナーは必修単位となります。※各クラス定員18名 ※お土産付
※このコースを受講済みの方が、バリスタ養成コースを受講いただけます。

■バリスタ養成コース

コース	日 程	料 金(税込)
バリスタ養成コース 講師: 岸謙(アソシア) 山本 実登(アソシア) 宮本 比寿子(岸謙)	6/ 2(金) □ 15:00~17:30	— 全 4 回 — 1 - 期 1 45,000円 【受講生・ カフェプランナー正会員】 44,000円 ※レッスン15,000円×4回 テキスト代・材料費・修了配付
	6/ 9(金) □ 18:30~21:00	
	6/16(金) □ 15:00~17:30	
	6/23(金) □ 18:30~21:00	
	7/ 1(土) □ 18:30~21:00	
	7/ 8(土)	
	7/15(土)	
	7/22(土)	

※バリスタ入門コース受講済みの方が対象となります。※各クラス定員8名
※カフェプランナーは必修単位となります。※修了証を発行致します。

■コースのお申し込み・お問い合わせは

カフェズ・キッチン

☎0120-66-0378 ☎03-5722-0378 ☎03-5722-2951

📧【一 期】cosu-yoyaku@sanaegakuen.co.jp (受講生正会員) seito@sanaegakuen.co.jp



日本カフェプランナー協会



設立 **8** (since 1999) 周年

※実際の実技試験で発表された作品です。

お いしいコーヒーの入れ方から、カフェの経営まで色々な知識が要求されるカフェビジネス。日本カフェプランナー協会は、それらの知識・技術を資格として系統化し、カフェプランナー資格として認定し、幅広いビジネスの場へ送り出すことと、カフェビジネスの発展に寄与しようという目的で設立されました。

また資格を自分の技術として身につけるため、筆記試験以外に、審査員立ち会いによる実技試験を実施し、知識に裏打ちされた技術を持つ「カフェプランナー」を数多く養成しています。

また、新しい資格として「デザートクリエイター」も2004年にスタートし、各メディアでも取り上げられ認知度も高まりつつあります。



日本カフェプランナー協会会長
高田 佐奈栄

日本カフェプランナー協会を設立して8年が経ちました。カフェプランナーの4級資格所有者も200名を超え、確実な資格として少しずつ社会に認知され、あらゆる場所で資格所有者が活躍しています。カフェプランナー資格は、それまでバラバラだったカフェの知識や仕事を系統化し、幅広いビジネスの場へ送り出し、カフェビジネスの発展に寄与しようという目的で制定されました。当初の目的は確かな結果へとつながり、現在カフェプランナーとしてあらゆる活躍をされています。カフェ

オーナーであったり、ショップメニュー開発に携わる方、あらゆる業態の様々な場所で資格所有者としての誇りと自信を持って躍進されています。また、2004年からはデザートクリエイター資格を新たに制定しました。デザートに関する幅広い知識と創造性を持った人材を育成し、デザート業界の場へ送り出すことで、業界のレベルの向上と発展につながるという目的で制定されました。まだ始まったばかりの資格ですが、受験者も年々増加し、上級受験者も増えてまいりました。今後、日本カフェプランナー協会がさらに発展し、しっかりとした資格認定と活動をおこなっていきたくて思っておりますので、どんどん資格取得にチャレンジし、自信に繋げていって下さい。

日本カフェプランナー協会の歴史

- 1999年
 - 6月 ● 佐奈栄学園卒業生、受講生、一般実務経験者を対象に最初の認定試験を実施(4級合格者:7人)
 - 12月 ● 認定試験実施(4級合格者:5人)
- 2000年
 - 6月 ● 認定試験実施(3級合格者:2人、4級合格者:13人)
 - 8月 ● 日本カフェプランナー協会として独立
 - 10月 ● 認定試験実施(3級合格者:2人、4級合格者:11人)
- 2001年
 - 6月 ● 認定試験実施(3級合格者:5人、4級合格者:15人)
 - 10月 ● 認定試験実施(3級合格者:7人、4級合格者:11人)
- 2002年
 - 4月 ● 江東区豊戸の<江東文化センター>において、「カフェプランナー体験講座」や「カフェプランナービジネス教室」等開催。
● カフェプランナー取得者にも研修の場として指導してもらっている。
 - 6月 ● 認定試験実施(3級合格者:5人、4級合格者:15人)
 - 10月 ● 認定試験実施(3級合格者:7人、4級合格者:11人)
- 2003年
 - 5月 ● 日本カフェプランナー協会ホームページ立ち上げ。
● インターネット上で資格試験等の告知を開始する。
- 2004年
 - 4月 ● 「デザートクリエイター資格」発足



カフェプランナー資格取得者の推移

カフェプランナー協会では、設立以来8年間で数多くのカフェプランナーを養成、資格認定を行っております。

◆カフェプランナー資格取得者

	1998.10 (発足)	1999.4 (発足)	1999.10 (発足)	2000.4 (発足)	2000.10 (発足)	2001.4 (発足)	2001.10 (発足)	2002.4 (発足)	2002.10 (発足)	2003.4 (発足)	2003.10 (発足)	2004.4 (発足)	2004.10 (発足)	2005.4 (発足)	2005.10 (発足)	累計	
4級	受検者	女	7	6	12	13	13	12	16	17	20	21	23	19	17	16	212
	男	1	0	0	3	3	2	5	3	4	4	2	7	5	9	48	
	計	8	6	12	16	16	14	21	20	24	25	25	26	22	27	262	
合格者	女	6	5	10	11	12	11	15	15	19	19	18	16	13	-	170	
	男	1	0	0	3	3	0	4	3	3	4	1	5	4	-	31	
	計	7	5	10	14	15	11	19	18	22	23	19	21	17	-	201	
3級	受検者	女	-	-	2	2	3	5	5	5	3	3	7	5	7	8	55
	男	-	-	0	0	3	2	0	3	2	2	1	1	1	3	18	
	計	-	-	2	2	6	7	5	8	5	5	8	6	8	11	73	
合格者	女	-	-	2	2	3	5	5	4	3	2	5	5	7	-	43	
	男	-	-	0	0	2	2	0	3	2	1	1	1	1	-	13	
	計	-	-	2	2	5	7	5	7	5	3	6	6	8	-	56	
2級	受検者	女	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	1	-	3	
	男	-	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	-	1	-	1	
	計	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	2	-	4	
合格者	女	-	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	-	0	-	0	
	男	-	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	-	0	-	0	
	計	-	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	-	0	-	0	

◆デザートクリエイター取得者

	2004.6 (発足)	2004.10 (発足)	2005.6 (発足)	2005.10 (発足)	累計		
3級	受検者	女	14	18	14	13	59
	男	7	1	2	2	12	
	計	21	19	16	15	71	
合格者	女	13	13	8	-	34	
	男	4	0	2	-	6	
	計	17	13	10	-	40	

	2004.6 (発足)	2004.10 (発足)	2005.6 (発足)	2005.10 (発足)	累計		
2級	受検者	女	-	-	1	3	4
	男	-	-	1	0	1	
	計	-	-	2	3	5	
合格者	女	-	-	1	-	1	
	男	-	-	1	-	1	
	計	-	-	2	-	2	



※実際の実技試験で発表された作品です。

2006年度 カフェプランナー資格

「カフェプランナー」とはカフェを総合的にプロデュースできる人材を認定する資格です。知識に裏打ちされた技術により、お客様に商品やサービスをすることや、カフェの経営についての知識を資格として認定し、系統化した資格です。

カフェプランナー資格認定試験 2級

受験料:10,000円

1次試験(筆記)12/20～	2次試験(実技)10/30～
※1次試験後発表	※1次試験後発表
前期 4/9(日)	4/23(日)
後期 10/15(日)	10/29(日)

※このカフェプランナー資格は認定された6か月以上の実務経験が、カフェプランナー協会に提出された上で有効です。
※試験科目は後述のとおりです。(別途費用、送料は別)※
※正答率50%以上(15,000/問)以上

受験料	持ち物	日程	タイムテーブル
[全2日] 20,000円 (テキスト代含む)	筆記用具 エプロン 受験票 合身証 靴底紙	【前期】 第1回目 3/ 4(土) 第2回目 4/22(土)	10:30～ 受付 10:30～ カフェのメニュー作成、 エスプレッソ/アレンジ講習 飲み物の応用知識、フルーフの基礎知識 課題レポート提出の注意事項
		【後期】 第1回目 10/ 1(日) 第2回目 10/28(土)	10:30～ ケーキ作成 質疑、自主トレーニングとして講習内容を復習

※色目終了時間は21:15頃

カフェプランナー資格認定試験 3級

受験料:8,000円

1次試験(筆記)12/20～	2次試験(実技)10/30～
※1次試験後発表	※1次試験後発表
前期 4/9(日)	4/23(日)
後期 10/15(日)	10/29(日)

※この資格コースは必ず受験して下さい。
※このカフェプランナー資格認定試験は後述のとおりです。

受験料	持ち物	日程	タイムテーブル
[全2日] 13,000円 +4,000円 (テキスト代)	筆記用具 エプロン 受験票 合身証	【前期】 第1回目 3/26(日) 第2回目 4/ 2(日)	10:30～ 受付 10:30～ エスプレッソの歴史、条件、抽出 13:00～ 休憩 13:40～ アレンジコーヒーの抽出
		【後期】 第1回目 9/10(日) 第2回目 10/ 1(日)	10:30～ 紅茶の種類と焙煎 13:00～ 休憩 13:40～ アレンジティーの抽出、エスプレッソ抽出(復習)

※色目終了時間は13:00頃

カフェプランナー資格認定試験 4級

受験料:6,000円

1次試験(筆記)12/20～	2次試験(実技)10/30～
※1次試験後発表	※1次試験後発表
前期 4/9(日)	4/16(日)
後期 10/15(日)	10/22(日)

※1年以上の実務経験のある方(1次試験免除)も必ず受験して下さい。
※1年以上の実務経験のない方は(4級認定コース)を受験して下さい。

受験料	持ち物	日程	タイムテーブル
[全4日] 26,000円 +5,000円 (テキスト代)	筆記用具 エプロン 受験票	【前期】 第1回目 3/11(土) 第2回目 3/18(土) 第3回目 3/25(土) 第4回目 4/ 1(土)	10:30～ 受付 10:30～ コーヒーの基礎知識 20:00～ 休憩 20:15～ ペーパーリップの抽出
		【後期】 第1回目 9/ 9(土) 第2回目 9/16(土) 第3回目 9/30(土) 第4回目 10/ 7(土)	10:30～ コーヒーの基礎知識、サイフォンの抽出 20:00～ 休憩 20:15～ 2種のストレートコーヒー、サイフォンの抽出 10:30～ 紅茶の基礎知識 20:00～ 休憩 20:15～ 紅茶の正しい入れ方 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

※色目終了時間は21:15頃

受験料	持ち物	日程	タイムテーブル
6,500円 +5,000円 (テキスト代)	筆記用具 エプロン 受験票	【前期】 3/26(日) 【後期】 9/10(日)	10:30～ コーヒー・紅茶の基礎知識 17:00～ ペーパーリップ、サイフォン、 紅茶の抽出 19:00頃 終了予定

※受験料・受講料・テキスト代は税込価格です。

- 1級 ★カフェプランニング ★メニュー開発
★コンサルタント
 - 2級 ★接客 ★調理学
 - 3級 ★カフェオーナー ★カフェ教室の開催
 - 4級 ★カフェの基礎的知識と技術
★3級受験資格
- ▲カフェプランナー資格を取ると...

2006年度デザートクリエイター資格

デザートに関する材料の知識から、デザートメニュー開発、提案まで幅広い知識と技術を修得した人材を認定する資格です。デザート分野でより幅広いカフェに関する技能を磨き、カフェプランナーとしての領域をさらに広げる事が出来る資格です。

- 1級 ★デザートメニュー開発提案 ★コンサルタント
 - 2級 ★デザートデコレーション
★テーブルデコレーション等
 - 3級 ★材料に関する基礎知識
★デザートメニュー開発に關しての基礎知識
- ▲デザートクリエイター資格を取ると...

デザートクリエイター資格認定試験 2級

受験料:8,000円

1次試験(筆記)9/30～	2次試験(実技)10/30～
※1次試験後発表	※1次試験後発表
前期 6/18(日)	6/25(日)
後期 11/19(日)	11/26(日)

【受験要項】デザートクリエイター資格認定試験は、2次試験以上のデザートクリエイター協会に提出された上で有効です。デザートクリエイター資格認定試験は、試験科目は後述のとおりです。(別途費用、送料は別)※
※正答率50%以上(15,000/問)以上

受験料	持ち物	日程	タイムテーブル
8,000円 +4,000円 (テキスト代)	筆記用具 エプロン 受験票 靴底紙	【前期】 6/ 4(日) 【後期】 11/ 5(日)	10:30～ 受付 10:40～ 講習会 21:00頃 終了予定

デザートクリエイター資格認定試験 3級

受験料:6,000円

1次試験(筆記)9/30～
前期 6/18(日)
後期 11/19(日)

【受験要項】デザートクリエイター資格認定試験は、2次試験以上のデザートクリエイター協会に提出された上で有効です。デザートクリエイター資格認定試験は、試験科目は後述のとおりです。(別途費用、送料は別)※
※正答率50%以上(15,000/問)以上

受験料	持ち物	日程	タイムテーブル
6,500円 +5,000円 (テキスト代)	筆記用具 エプロン 受験票	【前期】 6/ 4(日) 【後期】 11/ 5(日)	10:30～ 受付 10:30～ 講習会 13:30頃 終了予定 14:30～ 受付 15:00～ 講習会 18:00頃 終了予定

※受験料・受講料・テキスト代は税込価格です。

お申込み方法

各講習会へのお申し込みは下記電話番号またはMailに、ご予約をお願いいたします。申込み後、申込書類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、締切らせていただきます。ご了承ください。