

Café Zuki

[カフェズキ]

# Café好き♪

## Vol.15

2007 Spring

3月24日発売

「人気カフェのつくり方」

学園長・著

主婦の友社・出版

定価1,365円(税込)

3月17日発売

「ゼロからつくる、  
はじめてのカフェ」

Chapter2・3学園長・監修

宝島社・出版

定価1,260円(税込)



学園長  
著・監修の

# カフェ開業本 2冊同時発売!!



2007.3.24  
ON SALE



## 『人気カフェの作り方』

学園長著のカフェ開業本第3弾!!

開業までの手順を分かりやすく解説するだけでなく、開業後の運営管理までを紹介。その他にも、繁盛店をつくるポイントやカフェを長く続ける為の秘訣が分かる1冊となっています。カフェズ・キッチン卒業生のお店「57店舗」にもご協力頂き、開業後の生の声 that 反映された内容となっています! ご協力いただいた卒業生ショップのオーナーの皆様、ありがとうございました。

著者：富田 佐奈栄 学園長

出版：主婦の友社

定価：1,365円(税込)

2007.3.17  
ON SALE

## 『ゼロからつくる、はじめてのカフェ』

夢を叶えたカフェオーナーのお店とその誕生までのストーリーをケーススタディーで紹介するCHAPTER1からはじまり、学園長が監修したCHAPTER2、3ではカフェオープンまでの道のりを12のステップに分けて、Q&A方式で分かりやすく紹介。また、開業の為の難関である資金計画についても、詳しく解説しています。

Chapter2・3監修：富田 佐奈栄 学園長

出版：宝島社

定価：1,260円(税込)

## ゼロからつくる、 はじめてのカフェ

お話を分けて読めるノウハウ、  
書かれるお話にするためのヒント、  
カフェのつくりかた、おしえます。



### その他の出版物



## 『こだわりのカフェ・オープン』

カフェ開業の手順を分かりやすく解説。さらに、卒業生のお店を10店舗紹介! 学園長の思いがぎゅっしりつまった充実の内容になっています。

著者：富田 佐奈栄 学園長 発売：角川書店  
発行：角川学芸出版 定価：1,300円(税込)



## 『コーヒーのすべて』

大好評の学園長著「コーヒーのすべて」。コーヒーに関するあらゆる情報が詰めこまれたバイブルというコンセプトのもと、コーヒーアレンジメニューやコーヒーに合うスイーツなど、自宅でできるレシピが盛りだくさんの充実した一冊となっています。

著者：富田 佐奈栄 学園長  
出版：主婦の友社 定価：1,260円(税込)



## 『おうち de カフェ』

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。

著者：富田 佐奈栄 学園長  
出版：産業編集センター 定価：1,365円(税込)



## 『カフェをはじめる人の本』

学園長が監修したカフェの開業本「カフェをはじめる人の本」。開業の流れがわかりやすく説明してあります。卒業生のお店も3店舗紹介されていたりと、内容満載です!

監修：富田 佐奈栄 学園長  
出版：成美堂出版 定価：1,050円(税込)



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紹介します。

東京FM・JSNインターネットラジオ

## 椎名へきるの FACE TWO FACE



東京FM・JSMインターネットラジオ「椎名へきるのFACE TWO FACE」に学園長が出演しました。



▲すし不意だったスポンジケーキが、うまく焼けました。



▲学園長がちょっと手ぼさ。



▲完成品を前に記念撮影。この様みなさんでおいしくいただきました。

柴田書店 発行

## café-sweets Vol.72



柴田書店発行の「café-sweets Vol.72」3月号74p～77pにてカフェのビジネススクール「カフェズ・キッチン」で学ぶ 田舎カフェ、経営のポイントを学園長が監修しました。遠方からの受講生も多い「カフェズ・キッチン」。もちろん卒業生のお店も全国各地にあります。そんな、実績と経験を生かし、学園長がズバリ田舎カフェ開業のポイントを紹介しています。



## カフェキチクラブ 「お花見パーティ」



春真っ盛り4月6日(金)桜の名所である目黒川のすぐ横にあるカフェズ・キッチンではカフェキチクラブのイベントとして「お花見パーティ」を行いました! 1Fの教室以上に2Fのカフェ、3Fのサロンから見おろす桜はまた格別で、昨年行った「10周年記念パーティ」や、「バエリアパーティ」同様、メンバーみんなで料理、ドリンク、デザートを用意して盛り上がりました。今後もどんどん「カフェキチクラブ」のイベントを計画していきたいと思っておりますので、在校生、卒業生の皆様! ご登録・イベントの企画お待ちしております!  
**次回(4月8日)の学園創立記念日にパーティを予定しています。**



### 【カフェキチクラブについて】

カフェズ・キッチンの在校生、卒業生でつくる、カフェが大好きな仲間のコミュニティとして「最近流行のカフェめぐり」や「気になるスイーツを持ち寄っての試食会」「卒業生のお店視察」など、カフェの情報交換の場として盛り上げて行きたいと思っております! カフェズ・キッチンの在校生、卒業生であれば誰でも無料で登録出来ます。申込方法は、学園1Fにある申込用紙にご記入頂くか、メール (selfo@sanaegakuen.co.jp) にてご連絡下さい。

シティリビング

## 「1億円で何がしたい? 何ができる?」



フジサンケイグループが発行する情報紙「シティリビング 2007年3月30日1175号」の特集記事で「1億円で何がしたい? 何ができる?」という企画があり、1億円で青山にカフェ経営した場合のプランを学園長が試算しました。気になる内容は…、月50万円の赤字でも約6年間経営できる! あくまでも一つの例としての試算ですのであしからず。

### カフェを運営する!

人気エリアの青山に、ドリンク、ケーキ、ランチなどをメインにしたカフェを出店したら、その開業資金や運営資金はいくら?

店 主 層		上 級	
開業資金	約1,000万円	開業資金	約1,000万円
毎月毎時賃	100,000円	毎月毎時賃	120,000円
設備投資	約500万円	設備投資	約600万円
固定費	約50万円	固定費	約60万円
その他	約50万円	その他	約60万円
合計	約1,100万円	合計	約1,240万円
運営資金	約500万円	運営資金	約500万円
合計	約1,600万円	合計	約1,740万円

**青山にカフェをオープンさせ、月50万円の赤字でも約6年間経営ができる。**

記事:「カフェズ・キッチン」掲載/目黒区カフェプランナー 柴田書店発行/ www.cafesweets.jp

# 夢を叶えた卒業生たちのカフェ

カフェズ・キッチンで卒業生たちがオープンした  
素敵なお店をご紹介します。

## Le vent de marée



ル ヴォンドゥ マレー

Le vent de marée  
cafe

営業時間 9:30~19:00 月曜定休  
〒253-0053 茅ヶ崎市東海岸北2-3-34  
JR茅ヶ崎駅徒歩7分  
TEL / 0467-87-5441 FAX / 0467-82-0581  
E-Mail vent.de.maree@nifty.com

Le vent de marée(ル ヴォンドゥ マレー)とはフランス語で「潮風」の意。一人でも時間を気にせずくつろげるようにと、店内は落ちついた雰囲気になっています。

### STYLE



●店内は各種そろえたハーブティーがはかに香ります。

### MENU



●ランチプレート ¥700 (税込)  
ドリンクセットは+ ¥150

### OWNER



独立開業サポートコース卒業  
福田 準一さん

知識ゼロの私にとって飲食に関する様々なノウハウを学ぶことができ、開業へのステップを進むことができました。開業業者の方々のアドバイスやサポートなくして開業はできなかったと思います。

## 欧風喫茶 CURIO



欧風喫茶 キュリオ

cafe  
CURIO

営業時間 10:00~20:00 金曜定休  
〒301-0002 茨城県霞ヶ丘市中横台2-2-4  
常磐線佐貫駅よりバスorタクシー  
TEL / FAX 0297-66-6616

ヨーロッパ調の落ちついた内装に、アンティークの家具や食器で、非日常的な空間を演出することにこだわったお店。常に笑顔や言葉づかい、立ち振るまいに気を使った紳士的なオーナーが出迎えてくれます。

### STYLE



●ゆっくりでき落ち着ける空間を心がけてる店内。

### MENU



●ランチ ¥1,000 (税込)  
[パスタ、スープ、サラダ、デザート]

### OWNER



短期カフェビジネスコース卒業  
守屋 雅裕さん

具体的にあげられないほど、カフェズ・キッチンで学んだことは役に立っています。例えば、メニュー開発で言えば、学園で習ったレシピが当店の人気メニューになっています。

## chiffon Nobuhiro



シフォン ノブヒロ

chiffon  
Nobuhiro

営業時間 11:00~18:00  
[ランチ 11:00~14:00] 水曜定休  
〒338-0823 埼玉県さいたま市桜区栄和1-8-11  
TEL / FAX 048-747-3393

駐車場の中に建っている可愛い小さなお店。店自慢のシフォンケーキはなるべく添加物は使わず低カロリーで、玉子、小麦粉、油などには徹底して選りすぐりのものを使うことにこだわっています。

### STYLE



●シフォンケーキの注文販売(シフォンケーキのデコレーション)も受け付けています。

### MENU



●ケーキセット ¥600 (税込)  
[マテ茶シフォンケーキ、ホットコーヒー]

### OWNER



短期カフェビジネスコース卒業  
川崎 茂子さん

カフェズ・キッチンで学んだことはすべて参考になりました。どんな事も学校に相談に乗ってもらったら悔いが残らないと思います。

## naruco cafe



ナルコカフェ

naruco cafe

営業時間 11:00~21:00 [ラストオーダー] 火曜定休  
〒228-0803 神奈川県相模原市相模  
大野5-27-12 東屋ビル2-2F  
小田急線 相模大野駅北口 徒歩4分  
TEL / FAX 042-745-0037  
E-Mail mail@narucocafe.com  
http://www.narucocafe.com

店内の半分はソファ席でゆっくりとくつろげます。白い壁とアンティーク調の家具は女性ならではのセンスが光っています。ちょっとめずらしいアジア料理(グリーンカレー、フォー、チャー)などもメニューに。

### STYLE



●ブレンド ¥450 (税込)

### MENU



●鶏のフォー ¥950 (税込)  
※ランチ時はドリンク付で ¥850~¥1,000 (税込)

### OWNER



カフェビジネスコース卒業  
成嶋 由紀子さん

カフェズ・キッチンを通して同じ夢、目標を持つ、年代も性別も環境も違うさまざまな人たちと出会えてとても刺激を受けました。また、卒業生のお店を紹介していただき、そのでのアルバイト経験が役に立っています。

# 佐奈栄学園 カフェビジネス研修ツアー

## 2007 年間スケジュール

一緒に異文化を  
体感しましょう!



毎年行っている、カフェズ・キッチン「カフェビジネス研修ツアー」2007年の予定が決まりました!  
皆さんの参加状況を知りたいので、仮予約を受け付けます。(参加人数により代金が安くなります)

参加者  
募集

2007年  
8月  
23日～30日

## スペイン・ポルトガル

文化遺産の多く残るスペイン・ポルトガル  
スペイン料理を満喫したり世界遺産を巡ったり、情熱のスペイン・  
悠久のポルトガルを充分に満喫できる内容を予定しています

### カフェビジネス研修ツアー Q&A

カフェズ・キッチンのツアーをより理解して頂くために、皆さんからの質問に学園長がお答えします。  
とってもスペシャルな内容のカフェビジネス研修ツアーに是非お参加下さい。

- Q** 空港からホテルや、お店をまわったりする時、大きな荷物を持って移動したりしないといけないんですか?  
**A** 荷物を持って成田まで来れば、それ以外の移動のほとんどはボーダーや乗車員が運んでくれます。荷物の多い女性にはありがたいワンランク上のサービスです。
- Q** 研修などにも通訳はつくんですか?  
**A** もちろん付きます。旅行中は添乗員が通訳として、現地の専門の通訳もつきます。
- Q** 友達と一緒に連れて行きたいんですけど大丈夫ですか?  
**A** 受講生・卒業生はもちろん、そのご家族やお友達も同一料金でご参加頂けます。
- Q** 旅行代金が一括で支払えないんですけど、分割で支払うことは可能でしょうか?  
**A** 分割払いも可能です。旅行クレジットをお申し込み頂ければ、分割払いが可能です。また、カードでのお支払いも可能です(要手数料)。お申し込み、お問い合わせはスタッフまで!
- Q** 1人で参加しようと思うんですが、知らない人ばかりだと、気を使いますか...  
**A** カフェズ・キッチンの完全オリジナルカフェビジネスツアーなので、周りはカフェズ・キッチンの仲間たちばかりです。誰もがカフェに関心のある人たちばかりなので、話題も共通で良い判題になること間違い無しです!
- Q** 食事はどういった内容なんですか?  
**A** カフェズ・キッチンが厳選した、選りすぐりのレストランでの食事となっています。旅行専用の食堂などは一切ありません。ホテル内の朝食も4つ星の内容です。
- Q** ホテルはどんなホテルなんですか?  
**A** ホテルはすべて4つ星をご用意しています。サービスから食事の内容までハイグレードなので、接客サービスの勉強もできますよ! 安全な立地で、女性の方の外出も安心できる場所を選んでいきます。



### 現地の家庭で、 バエリアづくりを体験

現地のご家庭に訪問し、バエリアづくりの名人であるママに、実際の作り方を学びながら一緒にバエリアを作って頂きます。



### 世界遺産「トレド」観光

スペインの歴史を凝縮した洗宮都市「トレド」。16世紀の画家、エル・グレコが愛し、数多くの作品がいたるところに残る芸術の街でもあります。



### スペイン・ポルトガルの カフェめぐり

歴史あるカフェ、最新流行のおしゃれなカフェ、昔ながらのバル等、ヨーロッパのカフェ事情をじっくり観察できます。

2007 Summer 8月23日(木)～30日(木)

日程	スケジュール(予定)
1日目 8/23(木)	午前 成田空港集合 10:55成田発→ロンドン経由→20:05マドリッド着 利用航空会社:British Airways HUSA PASEO DEL ARTEIR
2日目 8/24(金)	研修(9:00～17:00) 歴史のあるカフェ、最新流行のおしゃれなカフェ、昔ながらのバル等を見学、アランビケ料理教室がやっている調理器具、雑貨店を見学、買い物等。 HUSA PASEO DEL ARTEIR
3日目 8/25(土)	バエリヤ実習と会食(終日) HUSA PASEO DEL ARTEIR
4日目 8/26(日)	午前:トレド(世界文化遺産)観光 午後:マドリッド市内観光 HUSA PASEO DEL ARTEIR
5日目 8/27(月)	11:45マドリッド発→12:00リスボン着 市内観光後ホテルへ 利用航空会社:Berna Airlines of Spain NH LIBERDADEIR
6日目 8/28(火)	リスボンの有名カフェや 老舗菓子店等を視察(9:00～17:00) NH LIBERDADEIR
7日目 8/29(水)	8:25リスボン発→11:05ロンドン経由
8日目 8/30(木)	13:45ロンドン発→9:15成田着 着後解散 利用航空会社:British Airways

### 旅行代金(2人部屋・添乗員同行)

お支払い方法:銀行振込、カード払い、分割払い可  
(但し、カード払いの場合は手数料が必要となります)

有料参加人数10名の場合 **472,000円**  
有料参加人数9名の場合 **498,000円**

通常のツアー料金には下記の料金は含まれていませんが、このツアー料金には含まれています

・燃油付特別運賃……………¥18,870  
・マドリッド、リスボン空港税……………¥9,870  
・成田空港使用料……………¥2,040  
計¥30,780

### 旅行代金に含まれるもの

●利用交通機関の料金(日程表に記載された利用交通機関の運賃、航空運賃(エコノミークラス) ●宿泊料金(2人1室を基準としたホテル宿泊料金及びサービス料) ●食事料金(朝食6回、昼食2回、夕食3回) ●バス料金(空港、ホテル間の送迎バス料金及び、研修、観光の際のバス料金) ●団体行動中の料金(サービス料及びチップ、税金) ●添乗員(全行程、株式会社 南海国際旅行の社員が同行いたします) ●燃油付特別運賃¥18,870 ●マドリッド、リスボン空港税¥9,870 ●成田空港使用料¥2,040

次回は

## ニューヨーク・シアトル

12月のニューヨーク、ショーウィンドーやイルミネーションで街は彩られ、クリスマスムードが高まって最も見所が多くなる時期です。そんな「ニューヨーク」と、カフェ文化の盛んな「シアトル」をめくり、アメリカを満喫できるツアーを予定しています。



2007年  
12月  
3週目予定

## カフェプランナー資格



Cafe Planner

# カフェプランナーとは



カフェをビジネスとしてプロデュースするためには、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ます。しかしこれまでは、それらの知識は別々に習得する必要がありました。当協会では、それらの知識・技術を資格として系統化し、1級から4級までの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、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。また資格を知識で終わらせず、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ています。知識に裏打ちされた技術を持つことにより、お客様に出す商品に愛情を込めることができるのが「カフェプランナー」です。

カフェプランナーは現在、一般の実務経験者又は、認定校のカフェ・キッチン受講生や、卒業生が資格を取得しています。今後、全国に認定校が増えていくことにより資格取得のチャンスが広がると共に、カフェ経営者のみならず、一般の食材、食ビジネスの分野にも認知され一般的な資格となっていきます。

カフェプランナーとしての活躍の場は、自身でのカフェ経営はもちろんのこと、既存の大型店のコンサルティングスタッフとしてや、ホテルや旅館のカフェ・レストラン部門として、食材商社の顧客（オーナー）への業務支援・付加サービススタッフとして、カフェ・レストラン関連出版の執筆スタッフ等、様々な活躍の場が想定されます。

### 2007年度 カフェプランナー資格 認定試験要項

「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、お客様に商品をサービスすることや、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)13/20～	2次試験(実技)10/20～(予定) ※13級受験者
前期	4/8(日)	4/22(日)
後期	10/14(日)	10/28(日)

※13級受験者の方は1年以上の経歴を有する方、カフェプランナー資格の認定校に在籍している方、  
 ※無試験・試験会の準受験者、(別途費用、随時お知らせ)  
 ※正定員登録料 ¥15,000(税込)のみ

2級対策コース

受講料	持ち物	日程	タイムテーブル
[全2回] 20,000円 (テキスト代含む)	筆記用具 エプロン 受講票 会員証 認定証	【前期】 第1回目 3/ 3(土) 第2回目 4/21(土)  【後期】 第1回目 9/30(日) 第2回目 10/27(土)	第1回目 18:20～ 受付 18:30～ 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、フルーツの基礎知識 課題レポート提出の注意事項  第2回目 18:20～ ケーキ作成 ※別途、自主トレーニングとして実習室を提供  ※各日終了時間12:15(日)

#### 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)13/20～	2次試験(実技)11/20～(予定) ※13級受験者
前期	4/ 8(日)	4/22(日)
後期	10/14(日)	10/28(日)

※13級対策コースは必ず受講して下さい。  
 ※カフェプランナー4級資格取得者が対象となります。

3級対策コース

受講料	持ち物	日程	タイムテーブル
[全2回] 13,000円 +4,000円 (テキスト代)	筆記用具 エプロン 受講票 認定証	【前期】 第1回目 3/25(日) 第2回目 4/ 1(日)  【後期】 第1回目 9/ 9(日) 第2回目 9/30(日)	第1回目 10:20～ 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  第2回目 10:30～ 紅茶の種類と特徴 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)  ※各日終了時間15:00(日)

#### 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)10/20～	2次試験(実技)11/20～ ※13級受験者
前期	4/ 8(日)	4/15(日)
後期	10/14(日)	10/21(日)

※1年以上の実務経験のある一般の方は「4級認定校」を必ず受講して下さい。  
 ※1年以上の実務経験のない一般の方は「4級対策コース」を受講して下さい。

4級対策コース

受講料	持ち物	日程	タイムテーブル
[全4回] 26,000円 +5,000円 (テキスト代)	筆記用具 エプロン 受講票	【前期】 第1回目 3/10(土) 第2回目 3/17(土) 第3回目 3/24(土) 第4回目 3/31(土)  【後期】 第1回目 9/ 8(土) 第2回目 9/15(土) 第3回目 9/29(土) 第4回目 10/ 6(土)	第1回目 18:20～ 受付 18:30～ コーヒーの基礎知識 20:00～ 休憩 20:15～ ペーパードリッパの抽出  第2回目 18:30～ コーヒーの基礎知識、サイフォン抽出 20:00～ 休憩 20:15～ 3種のストレートコーヒー、サイフォン抽出  第3回目 18:30～ 紅茶の基礎知識 20:00～ 休憩 20:15～ 紅茶の正しい入れ方  第4回目 18:30～ コーヒー・紅茶の抽出(復習) 13:00～ 休憩 13:40～ 実技試験練習 ※各日終了時間12:15(日)

4級認定校検査

受講料	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 受講票	【前期】 3/25(日)  【後期】 9/ 9(日)	16:00～ コーヒー・紅茶の基礎知識 17:00～ ペーパードリッパ、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 ★講師 ★講演等
  - 3級 ★カフェオーナー ★カフェ教室の開講
  - 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...

#### 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。ご了承下さい。

## カフェレシピークリエイター資格



Café Recipi Creator

## カフェレシピークリエイター新設!



現在の日本の「食」を取り巻く環境は、流通・情報の活性化により、国際化、多様化を極めております。  
また、食を提供するシチュエーションや食事を取る時間帯も「朝、昼、夜」以外の時間帯の利用者が増えたりと、生活様式の変化に伴い様々なスタイルで食事を取る事が多くなってきています。  
そのような環境下、従来の喫茶店等で提供されてきた「軽食」と、本格的な「食事メニュー」の中間に位置する第3の食事形態「カフェごはん」「カフェメニュー」が注目を集めています。それらは、従来の枠にとらわ

れない、新しい食材の使用法、調理法など、実験的、革新的、創造的な試みが行われていることでしょう。  
日本カフェプランナー協会では、これらカフェで提供するドリンク、フード、デザートなど全般的なメニューを「カフェレシピー」として確立させ、カフェレシピーを創作(メニュー開発、調理)する人材をカフェレシピークリエイターとして育成し、食文化の発展に寄与することを目的に、「カフェレシピークリエイター資格」を発足、認定します。

### 2007年度 カフェレシピークリエイター資格 認定試験要項

カフェのメニューを全般的に開発・提案出来る能力を持つ人材育成を目的とし、資格認定を行ないます。

#### カフェレシピークリエイター資格認定試験 3級

受験料:12,000円

1次試験(筆記)	2次試験(実技) ※1次試験合格者
5/27(日)	5/27(日) or 6/10(日)

【受験資格】※カフェ・キッチンの本コース、通信コース受講生で尚かつ所定の単位を習得している方。\*1) ※カフェ・キッチンの本コース、通信コースの卒業生。\*2) カフェプランナー4級以上、またはデザートクリエイター3級以上を取得している方。\*3) 小半年以上の実務経験のある方。(就業先からの証明が必要)  
\*1) カフェビジネスコース受講生は11単位、短期カフェビジネスコース受講生は12単位

#### 3級養成コース

- 授業内容:養成コース14単位 対策コース2単位 計16単位
- 講師:富田 佳幸 小早川 陽香 他
- 受講料:一般(16単位).....300,000円  
カフェビジネスコース(11単位).....250,000円  
短期カフェビジネスコース(12単位).....260,000円

※受験料・受講料・テキスト代は税込価格です。

## デザートクリエイター資格



Dessert Creator

## デザートクリエイターとは



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。  
昨今、日本人のデザートに対する好みや嗜好が多様化してきた事と、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。  
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、消費者の方が安定して楽しめるデザートの開発に努めることで、食業界の発展に尽力したいと思います。

### 2007年度 デザートクリエイター資格 認定試験要項

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。デザートの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
- ★デザートデコレーション
- ★テーブルデコレーション等
- 2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
- 3級 ▲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~(予定) ※1次試験合格者
前期	6/17(日)	6/24(日)
後期	11/18(日)	11/25(日)

【受験資格】※デザートクリエイター3級を資格取得してから6年以上の方でカフェプランナー協会に正会員登録されている方。\*デザートクリエイター3級資格取得者。\*試験会場・申込書の提出先(告知書参照) ※正会員登録料は¥15,000(税込) /年

#### 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	6/17(日)
後期	11/18(日)

【受験資格】※カフェ・キッチンの本コース受講生及び卒業生。\*カフェプランナー4級以上を取得している方。\*小半年以上の実務経験のある方。(就業先からの証明が必要) ※デザートクリエイター3級講習会を受講した方。

2級対象コース	受講料	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 受講票 認定証	【前期】 6/ 3(日) 【後期】 11/ 4(日)	18:30~ 受付 18:40~ 講習会 21:00頃 終了予定

3級対象コース	受講料	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 受講票	【前期】 6/ 3(日) 【後期】 11/ 4(日)	A 10:30~ 受付 10:30~ 講習会 13:30頃 終了予定 B 14:50~ 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。

カフェ開業

# もしもし相談室

「カフェ開業—もしもし相談室」というカフェ開業に関しての、  
疑問、質問に対して、学園のサポートスタッフに相談できる時間を設けました。



カフェ・キッチン ニュース

## Cafe's Kitchen NEWS

「おおまかなメニュー内容は決まったけど、実際にこの資金で開業できるのか？」

「お店のコンセプトを考えてみたけど、これで大丈夫かな？」

など、どんな質問でも構いません。実際に開業が差し迫っている方だけでなく、もっと先に開業を予定している方でも構いません。(卒業生や、もう既にお店をオープンして今の経営状態について相談したいという方も受け付けます) カフェ開業に関する疑問、質問、など、不安な問題点を事前にスッキリ解決し、夢の開業に1歩でも前進して頂こうという目的で行いたいと思いますので、相談のきっかけとして、お気軽にご参加下さい。

【対象】 カフェ・キッチン受講生・卒業生

【講師】 学園長 他、学園サポートスタッフ等、質問事項により決定。

【料金】 無料 【日程】 6月25(月) 13:00～16:00の間で1人40分間

【申込みの流れ】 ご希望の方はスタッフまでお申し込み下さい。申込時にお渡しする質問事項記入シートに事前に質問事項を記入していただきます。

■ご予約・お問い合わせは

www.sanaegakuen.co.jp

✉ toiwase@sanaegakuen.co.jp

TEL 03-5722-0378

## 卒業生オーナーのリクエストにお答えして 「カフェズ・オーナー・クラブ」発足

カフェズ・キッチン卒業生のショップオーナーによるクラブをつくり、  
交流会など情報交換の場として、運営していきたいと思ひます。

早速、8月15日(水) 1:00～3:00に第1回の「カフェズ・オーナーの集い」を行います。  
卒業生オーナーの皆さんでテーマを出し合い、意見をもらい、交流会のテーマを決めたいと思ひます。テーマをもとに、ショップ運営の中での良かったこと、悪かったこと、困っている事など、情報交換していきたいと思ひます。  
参加ご希望の方は、カフェズ・キッチンまで、メール、FAX、お電話のいずれかでご連絡下さい。

【日時】 2007年8/15(水) 1:00～3:00

【場所】 カフェズ・キッチン

【参加対象者】

カフェズ・キッチン卒業生のカフェオーナー

## 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!

時間： ☑ 11:00～13:30 ☑ 15:00～17:30 ☑ 18:30～21:00

### 1日体験入学

コース	日程	時間	料金(税込)
コーヒーのおいしい入れ方	5/13(日) 6/20(水)	☑☑☑	3,500円
紅茶のおいしい入れ方	5/27(日) 6/6(水)		

### カフェごはんコース

コース	日程	時間	料金(税込)
カフェの「スープ」メニューアレンジ	5/11(金)	☑☑☑	【受講生】 6,300円 【協会正会員・サポートコース】 5,000円
カフェの「デリ」メニューアレンジ	6/27(水)		

### パリストコース

コース	日程	時間	料金(税込)
パリスト入門コース	5/14(月) 5/28(土)	☑☑	【一般】 10,000円 【受講生・協会正会員】 9,000円
パリスト養成コース	6/4(月) 6/11(月) 6/18(月) 6/25(月)	☑☑	【一般】 45,000円 【受講生・協会正会員】 44,000円

### ケーキ&パンコース

コース	日程	時間	料金(税込)
「シュークリーム(甘いクリームと甘いクリーム)&リラックスブレンドティー」	5/18(金)	☑☑☑	【受講生・協会正会員】 5,300円
「フォカッチャ&カフェカカオ」	6/22(金)		

### ステップアップコース

コース	日程	時間	料金(税込)
ここでしか学べない 「上海式中国茶のおいしい入れ方」 【上海式のお茶の淹れ方・中国茶の淹れ方】 講師：富田 佳幸(学園長)	5/9(水)	☑☑☑	【受講生・独立開業コース】 4,800円 【協会正会員】 3,500円
●カフェごはんコース 「カフェのスープメニュー」 ・カフェのアレンジスープメニュー ・実店舗での活用方法 等 講師：富田 佳幸(学園長)	5/11(金)	☑☑☑	【受講生】 6,300円 【協会正会員・独立開業コース】 5,000円
「サイレックス(高温加熱グリル) BLACK&WHITE(全自動コーヒーマシン) スィップ(自動キープマシン)を学ぶ」 【カフェで活用できるマシンの特性和アレンジメニューを紹介する】 講師：F&D	5/25(金)	☑☑☑	【受講生】 4,200円 【協会正会員】 3,500円 【独立開業コース】 0円
「カフェのアレンジドリンク」 【カフェで提供できるアレンジドリンクを学ぶ】 スムージー・アルコールを含むドリンクの紹介 講師：富田 佳幸(トランスゲイト)	6/1(金)	☑☑☑	【受講生】 4,200円 【協会正会員・独立開業コース】 0円
●お出かけステップアップコース 「FMJホール(浜松町)にて ウノックスベーカリーオープン (スチームコンベクションオープン)・ エスプレッソマシンなど ベーカリーカフェの機器を学ぶ」 お店開業する際に必要な知識を身に付ける 人は購入が必要があるスチームコンベクション・ 蒸気コンベクションの機器を学ぶ。エスプレッソマシン 実際にオープンする際の、活用性にご自分の目で確認 していただきます。 エスプレッソマシン等のコーヒー抽出機器の説明、 デモンストラレーション等。	6/8(金)	13:30～	0円
「店舗設計を学ぶ」 ・店舗の仕方、読み方 ・平面図の読み方 ・思い通りのお店をつくりかた 講師：池田 隆雄(中川 豊介(コムスペース))	6/13(水)	☑☑☑	【受講生・協会正会員】 3,500円 【独立開業コース】 0円
●カフェごはんコース 「カフェのデリメニュー」 ・カフェのアレンジデリメニュー ・実店舗での活用方法 等 講師：富田 佳幸(学園長)	6/27(水)	☑☑☑	【受講生】 6,300円 【協会正会員・独立開業コース】 5,000円

■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

✉(一般) cosu-yoyaku@sanaegakuen.co.jp

(受講生・協会会員) seito@sanaegakuen.co.jp

Cafe好き♪ 2007 Spring

発行/株式会社産実学園 編集人/富田 佳幸 〒153-0051 目黒区上目黒1-18-5 TEL 03-5722-0378 FAX 03-5722-2951