

Café Zuki

[ カフェズキ ]

# Café好き♪

Vol.16-17

2008 Winter



SPAIN スペイン  
PORTUGAL ポルトガル



2007年最後のカフェビジネス研修ツアー「スペイン・ポルトガル」に行ってきた。現地のカフェや本場家庭のバエリアなど、ご報告したいことがたくさんあります。



次回は5月21日～イタリアへ♪ (フィレンツェ・ローマ・ナポリ)



〒153-0051  
目黒区上目黒1-18-6 佐奈栄学園ビル  
TEL 03-5722-0378  
FAX 03-5722-2951  
☎ 0120-66-0378 (固定電話からのみ)

[www.sanaegakuen.co.jp](http://www.sanaegakuen.co.jp)

カフェズキッチン携帯サイト <http://www.sanaegakuen.co.jp/keitai>  
学園長ブログ <http://gakuenchou.cocolog-nifty.com/>  
ブログ携帯サイト [http://app.f.m-cocolog.jp/1/typecast?blog\\_id=398164&user\\_id=388316](http://app.f.m-cocolog.jp/1/typecast?blog_id=398164&user_id=388316)



# SPAIN ポルトガル

たくさんの思い出が  
できました。



## スペイン・ポルトガルの カフェめぐり

カフェコンレーチエに「チュロス」を付けて  
いただくのが「ツー」の食べ方らしい!



出来たてエッグタルト。  
1日1万個完売とのこと。



天井が高く、何ともいえない味わいのカフェ。  
ポルトガル「A BRASILEIRA」



あるスペインのカフェの  
伝票はこんな感じ。

## 本場パエリアづくりを体験

実際に現地のご家庭を訪問して見学しました。



今回、ご訪問したのは、  
パエリアづくり名人の  
イザベルさんのご家庭。

レシピが欲しい方はお問い合わせください。

次回のカフェビジネス研修ツアーは…

佐奈栄先生と行く **イタリアの旅**  
フィレンツェ・ローマ・ナポリ

2008年5月21日(水)~5月28日(水)

ツアー  
ポイント

フィレンツェにて  
トスカーナ料理の実習&ワイナリー視察

ナポリにて「モッツァレラチーズ工場」視察

エスプレッソマシン・マルソッコ工場見学

老舗・最新カフェ・スイーツ店舗視察

詳しい資料をご用意しておりますので、ご連絡ください!!

## 〈第1回〉

## カフェズ・オーナークラブ

卒業生オーナーで企画&立案者の笹川さん(Zhen coffee 台東区)より、普段、忙しくカフェ運営に追われ、他のオーナーとの交流が出来ないため、機会を設けたい!! との声で、第一回 カフェズ・オーナークラブが8/15日(水)午後1時~3時、学園にて催されました。20名の卒業生オーナーが集まり、賑やかな会となりました。久々に学園に足を運んだ卒業生オーナーは、懐かしいなあ…と教室を見渡し、生徒として学んでいた頃、そして、開業に向けて忙しく準備をしていた頃を思い出されていたようです。学園長も、久々に懐かしい顔ぶれに会えて、とても嬉しそうでした。

## 第1回内容

- ・企画&立案者からの挨拶
- ・自己&自店舗紹介  
自店舗にての現状・問題点など
- ・カフェズ・オーナークラブの今後の活動について  
2回/年のペースで開催  
幹事:持ちまわり
- ・ディスカッション

## ディスカッション内容

## 分煙について

店内を禁煙にすべきか?喫煙可にすべきか?分煙にするほど大きい店舗ではない…と迷われているオーナーさんが何名いらっしゃいました。世間の流れは、禁煙に向かっている。ただし、禁煙とした場合に喫煙者のお客様を逃がすこととなり悩んでしまう事があるオーナーさんもいらっしゃいました。店内禁煙にしても、喫煙可にしても迷いや、悩みは生じてしまうのでは…? という意見が出ていました。その中で、タバコの煙を吸い込み分解する電球の話が持ち上がりました。また、開店当時より、完全禁煙で営業されているオーナーさんより、自分の描いている店内のイメージを大切に、お客様の声には丁寧に自分の意見を説明して対応していけば問題ないのでは…と意見が出ていました。

## 看板について(2階が店舗の場合)

路面店ではなく、2階に店舗を構えているオーナーさんより看板のお悩みが話題に上がっていました。カフェがあることを知らせるためには恥ずかしいくらいに大きく派手で目立つ看板を掲げることが必要であることを実体験したオーナーさんか何名いらっしゃいました。集客を望むには、まずは周知して頂くことが前提だということです。

## カフェでのイベント開催について

カフェでイベント(生演奏やギャラリー、お教室など)を開いているオーナーさんへ、他のオーナーさんからどの様にミュージシャンや先生を探してお願いしているのかと質問が上がりました。知人に依頼したことから始まり、次は、イベントに呼ばれるように、逆に依頼が入るようになったという事です。また、生演奏などは予想以上に通りががりお客様が音に誘われて入店されて、対応に忙しかったとの話もありました。ミュージシャンや講師への支払いは、打ち合わせ時に詳細まで決定しておくことが重要とのことです。



話が盛り上がり、終了は予定の2時間を随分と過ぎていました。





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。

FM 世田谷 83.4MHz 月曜～木曜 10:00～13:00

## Cafe Les R (カフェ・レ・アール)



5月28日にFM世田谷「藤田みさ Cafe Les R(カフェ・レ・アール)」に学園長が出演しました。カフェズ・キッチンの設立のきっかけや、近著「人気カフェのつくり方」などについて語りました。



▲パーソナリティの藤田みささんと一緒にのりーを一枚。



▲本書が始まりました。関係の一面です。



▲学園長の思いを熱く語りました。

朝日カルチャーセンター・横浜

## カフェ開業セミナー



9月8日に朝日カルチャーセンター・横浜にて、セミナー「人気カフェのつくり方」に講師として学園長が呼ばれました。長年の経験と実績から培ったカフェ開業のノウハウを惜しみなく伝授しました。



▲道中へ語る学園長。



▲熱講する受講生たち。真剣です。

加屋出版 発行

## Cafe & Restaurant 11月号・12月号



「Cafe & Restaurant」11月号・12月号で学園長のインタビューが掲載されました。カフェズ・キッチン設立のきっかけからスクールの在り方、学園長自身の夢など、その想いを大いに語っています。



ニコン運営webサイト

## kashi-kashi.com

<http://www.kashi-kashi.com/>



カメラで有名な、あのニコンが運営するお菓子のポータルサイト「kashi-kashi.com」で、学園長がメニュー開発したお菓子やデザートを紹介していきます。毎回、その季節を意識した素敵なお菓子などのつくり方を掲載していきますので、是非チェックして下さい！  
[http://www.kashi-kashi.com/recipe/dic/cafes\\_kitchen.html](http://www.kashi-kashi.com/recipe/dic/cafes_kitchen.html)

▼学園長のマイデジカメラ「ニコン」  
ともなう、顔も上げて  
います！



◀ 学園長のことも紹介されています

速報

# カフェズ・キッチンがTVで紹介されます!!

放映日:2月21日 AM 9:55~10:30 テレビ朝日「ちい散歩」

関東圏の街を地井武男さんなどが紹介する番組「ちい散歩」。その番組の中目黒特集にて、カフェズ・キッチンが紹介されることになりました!今回は矢島アナウンサーが紅茶の1日体験入学に挑戦します!放送日は2月21日AM9:55~10:30を予定していますので是非見て下さい!



エイムック1408 発行

## 『東京生活』 28号



9月15日に発行された「東京生活」28号の24p~25pに、「おいしいコーヒーのいれ方レクチャー」と題して、学園長が自ら、コーヒーのいれ方、コーヒー豆の挽き方、保存方法、などをレクチャーしています。



セブ御用達の一品▶

## 『楽園人』 No.02



11月1日発行の「楽園人」68p~81pに学園長監修のページが大々的に掲載されています。コーヒーのいれ方はもちろんのこと、学園長のインタビューページなど、その内容はバラエティーに富んでいます。



カフェズ・キッチンの卒業生のお店も紹介されています。▶

## 森永乳業メニュー開発



カフェ店向けに、森永乳業のチーズの売り込みと共に提案する、そのチーズを使用したカフェメニューを開発しました。



▲ガマンベールチーズフランクサンド ▲チャバタサンド ▲ナスタシキーこのオムレツアイスバーガー

ダイハツ販売店 フリーペーパー

## 『DAIHATSU CAFE』 Vol.5



あのダイハツが発行するフリーペーパー「DAIHATSU CAFE」Vol.5にて、学園長のインタビューと共に、学園長が監修した、おいしいお茶のいれ方、お茶の種類、お茶に合うスイーツなどが6ページに渡って紹介されました。



## カフェズ・キッチン創立11周年記念パーティー



創立10年から早1年。今回も盛大に11周年をお祝いしました。学園関係業者の皆様、受講生・卒業生と、大勢の皆様が集まって頂き、素晴らしいパーティーとなりました。本当にありがとうございました。今回は、サプライズのバースデーケーキの登場や、途中イベント等もあり、いつもにも増して盛り上がった様に思います。



とても楽しいパーティーになりました!



# を叶えた 100% カフェ

## 卒業生たちの

カフェス・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 CUORE



#### カフェ クオーレ



営業時間 11:30~21:00 月曜定休  
(土 11:30~22:00 日 11:30~19:00)  
〒186-0002 東京都国立市東1-14-11  
グループ国立ビル102  
JR中央線 国立駅南口 徒歩約10分 徒歩2分  
TEL 042-573-9009 FAX 042-573-5009

音楽と自然界の音(波の音等)を聞きながら手作りケーキやパニーニ、コーヒー等、食からも癒される空間です。オーナーがお店を始めようと思ったきっかけは、学園長著「カフェを始める人の本」を読んで、だそうです。

#### STYLE



●女性らしいセンスの入り小物が店内を彩ります。

#### MENU



●パニーニセット ¥950~  
(ドリンク・ヨーグルト・デザート付)



●カフェテノ ¥550 (税込)

#### OWNER



短期カフェビジネスコース卒業  
佐々木 敏子さん  
物音が決まるとき、何をどうしてよいか分からず、学園長に設計のこと、業者のこと等、たくさん相談ののっていたときの繊やかなアドバイスをいただいたり、一人で悩まず学園長に相談するといふことになりました。

### OASIS CAFÉ QUĀLIS



#### オアシス カフェ クオリス

## QUĀLIS

営業時間 10:00~19:00 水曜定休  
〒233-0002 神奈川県横浜市港南区  
上大岡1-19-17 ロッキーイグランド2ビル2F  
京急上大岡駅 徒歩3分  
TEL 045-843-5728 FAX 045-843-5729

血圧計、体脂肪計を自由に使えるなど、健康をテーマにしたお店。オーナーが食生活アドバイザーの資格や薬剤師の免許を持っているから、お客さんに健康についてのアドバイスができます。

#### STYLE



●お店の一角には血圧計や体脂肪計が置いてあります。

#### MENU



●400円税込



●十穀焼きおにぎり ¥390 (税込)

#### OWNER



短期カフェビジネスコース卒業  
梶原 匡さん  
わからないことだらけでしたが、授業や実習でいろいろ知識が得られました。業者の紹介が一番助かりました。なにより、先生、スタッフのみなさんに疑問点を気軽に相談できることがありがたかったです。

### Cafe & Bar Girasol



#### カフェ&バー ヒラソル

## Girasol

営業時間 11:45~22:00 木曜定休  
〒154-0024 東京都世田谷区  
三軒茶屋1-36-6 ラビ三軒茶屋2F  
東急田園都市線三軒茶屋駅 南口 徒歩2分  
TEL 03-3487-7400 FAX 03-3487-0047  
http://www.ma-ya.co.jp/

ヨーロッパのアンティーク調のシックな内装に、テーブルは大きめでゆったり配置し、映画をテーマにした小物を置くなど、静かにのんびりとくつろげる空間を作りあげています。

#### STYLE



●映画のポスターを額に飾るなど、そのセンスの良さが光っています。

#### MENU



●しょうが焼きランチ ¥800 (税込)



●自家製ふわふわパンケーキ ¥600 (税込)  
※ドリンクセットは ¥200

#### OWNER



短期カフェビジネスコース卒業  
榊 恵三さん  
開業するためのステップをマニュアルに学び、一番大切な基本的な知識を実習と講義で身につけられました。また仕入れ業者を紹介していただいたので、この業界にコネのない自分は本当に助かりました。

### THE GREAT BURGER



#### ザグレートバーガー

## GB

THE GREAT BURGER

営業時間 11:30~23:30  
〒150-0001 渋谷区神宮前6-12-7  
J-CLUBE Aビル 1F  
TEL 03-3406-1215  
http://www.ease-idfs.com/

ハンバーガー・サンドイッチ・ホットドッグがメインのアメリカンテイストなお店。ビールの種類も豊富で、その数15~16種類もあるそうです。木目調の店内は非常に落ち着いた雰囲気です。

#### STYLE



●アメリカンテイストの空間づくりです。

#### MENU



●アボカド生ハムバーガー ¥1,300 (税込)

●ストロベリーシェイク ¥800 (税込)



●ホットチョコレートブラウニー ¥800 (税込)

#### OWNER



短期カフェビジネスコース卒業  
車田 馬さん  
2002年にオープンした1店舗目のEASEから、5年で2店舗目のハンバーガー専門店を開業。自分で2店舗両方の現場に立ち、仕事が出来たという思いから、1店舗目の50m程の距離にできた新店舗。

# 本コースの内容がさらに幅広く、新しくなりました!

■本コース入学から卒業までの流れ

## 入学

カフェの基礎づくり

カフェビジネスコース or 短期カフェビジネスコース or カフェビジネス通信コース

※短期カフェビジネスコース(通信コース)からカフェビジネスコースへの編入は14万円が可能です。

カフェオーナーとしてやるべきことを理解するために…

独立開業コース

カフェマナーコース

カフェオーナーコース  
独立開業コース+カフェマナーコース

自分磨きに

- ステップアップコース等
- 日本カフェプランナー協会  
・カフェプランナー資格  
・デザートクリエイター資格  
・カフェレシピークリエイター資格

## 卒業

※卒業後もステップアップコース・各資格取得・独立開業コース・カフェマナーコースは受講できます。

夢のカフェオープン!

■「カフェビジネスコース」「カフェビジネス短期コース」受講生の編入・追加受講について

### 「カフェマナーコース」

全12単位 264,000円 | 選択6単位 138,000円 | 1単位 25,000円

カフェマナーコースとは…お店にお客様が3名入ってきました。1人はホットコーヒー、もう1人はアイスティー、残りの1人はサンドイッチとアイスコーヒーを注文しました。さて、どの順番で作ったら10分~12分以内に全ての商品が提供できるでしょうか?…ここで「えー!!」と思ってしまった方、頭でシミュレーションし、実際にやってみないと自分のものになりません。このコースではみなさんに実際体験いただき、指導していきます。

### 「独立開業コース」

入学後3ヶ月以内の追加 370,000円 | 入学後3ヶ月以上、卒業後2ヶ月以内の追加 390,000円

独立開業コースとは…自分一人では色々と決断していく自信がない方や、作業手順を考えたお店も自分一人では分からない方、メニューもこれで良いのだろうか?といった不安をマンツーマンでサポートしていくコースです。  
独立開業コース受講生は、毎月のフリーコースや、ステップアップコースなど、受講生価格よりさらに割安で受講できる特典があるので要チェック

詳しい資料または申し込み書が必要な方はご連絡ください!

## 新設 おうちdeカフェコース “自宅で気軽にカフェ気分” カフェごっこ!!

プロのノウハウをおうち用にアレンジ。お店を持っていない方にも役立つ内容です。おうちにお友達を招いて、自慢のドリンクやフード・デザートで、もてなしちゃいましょう! 全6回のコースでドリンクからフード・デザートまで、自宅で作れるカフェメニューを紹介します! ※本コースの生徒・卒業生は1単位からでも受講可能です。



次回申込予定  
予約受付中

価格 26,400円 (1レッスン4,400円×6) ※入学金無し(一般の方も受講可能です) 時間 13:00~15:00

### コース内容

1	いつもと違うコーヒーを味わう 何種類かのブレンドを飲み、個性の良いお菓子を紹介。	2008年 1/16(水)	3	本物のエスプレッソの味わいを知ろう! エスプレッソの正しい飲み方やカプチーノを味わう。	2008年 1/30(水)	5	カフェごはんを作ろう! カフェで出されるカフェごはんに挑戦!	2008年 2/20(水)
2	アフタヌーンティーを楽しもう! 何種類かの紅茶を飲み、アフタヌーンティー定番の スコーン&サンドイッチを紹介	2008年 1/23(水)	4	アレンジコーヒー&アレンジティーを作ろう! アイスコーヒー&アイスティーをベースに数種類の アレンジを紹介。	2008年 2/6(水)	6	カフェデザートを作ろう! おうちで簡単デザートメニューに挑戦!	2008年 2/27(水)

※受講料・材料費・その他費用 すべて含む。※入学金不要で、一般の方も受講できます。※定員がございますので、定員になり次第締め切りとさせていただきます。

## 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: ①11:00~13:30 ②15:00~17:30 ③18:30~21:00

### 1日体験入学

コース	日程	時間	料金(税込)
コーヒーの美味しい入れ方	2/25(月)	①②③	3,500円
	3/5(水)		
	4/1(金)		
紅茶の美味しい入れ方	1/27(日)	①②③	3,500円
	3/19(水)		
	4/25(金)		

### カフェごはんコース

コース	日程	時間	料金(税込)
カフェのあつあつフレンチトースト(パ ンティンバーション)&ホットモカジャ ワ	2/8(金)	①②③	【受講生・協会正会員】 6,300円 【独立開業コース】 5,800円

### ケーキ&パンコース

コース	日程	時間	料金(税込)
【パレンタインチョコレートケーキプレート】 お店のメニューで使われるフルーツメニューの作りかた	2/1(金)	A B C	【受講生・協会正会員】 5,300円 【独立開業コース】 5,300円
【カレーパン&オリジナルブレ ッド(ごう)のアイスハーブティ	3/7(金)		

### ステップアップコース

コース	日程	時間	料金(税込)
【店舗設計を学ぶ】 ・店舗の考え方・読み方・手配書の作り方 ・思い通りのお店のつくりかた 講師: 商業施設士 中川 恵子(30歳スベス)	2/19(火)	①②③	【受講生・協会正会員】 4,200円 【独立開業コース】 0円
【サイフォンアレンジ】 ・器具の無い方法や手配り・お水の保管し	2/18(月)	①②③	【受講生・独立開業コース】 3,000円
【上海式中国茶の美味しい入れ方】 他ではなかなか学べない上海方式での入れ方を マスターしましょう!	3/28(金)	①②③	【受講生・独立開業コース】 4,800円 【協会正会員】 3,500円

※キャンセル料は受講開始日1週間前まで受講料の50%、3日前からは100%必要となりますのでご注意ください。

■コースのお申し込み・お問い合わせは  
カフェス・キッチン

☎03-5722-0378 ☎03-5722-2951

☎0120-66-0378 (固定電話からのみ)

✉【コース予約】 cosu-yoyaku@sanaegakuen.co.jp

✉【お問合せ】 toiawase@sanaegakuen.co.jp



## 2008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(日)	2次試験(実技)	10/20(日)
前期	4/6(日)	4/20(日)	
後期	10/5(日)	10/26(日)	

【受験資格】※1年以上の実務経験のある一級の方は1次試験を省略して2次試験を受験することができます。  
 ※2級以上の実務経験のある一級の方は2次試験を省略して1次試験を受験することができます。  
 ※2次試験受験料は15,000円(税込)です。

受講料	持ち物	日程	タイムテーブル
【全2回】 20,000円 (テキスト代別)	筆記用具 エプロン 受講票 会員証 認定証	【前期】 第1回目 3/30(日) 第2回目 4/19(土)	16:50- 受付 17:00- 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 ※当日終了時間は19:45頃
		【後期】 第1回目 9/28(日) 第2回目 10/25(土)	16:20- ケーキ作成 ※別途、自主トレーニングとして実習室を確保

### 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(日)	2次試験(実技)	10/20(日)
前期	4/6(日)	4/20(日)	
後期	10/5(日)	10/26(日)	

【3級対策コース】を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。

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 3/9(日) 第2回目 3/30(日)	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
		【後期】 第1回目 9/7(日) 第2回目 9/28(日)	10:30- 紅茶の種類と特徴 13:00- 休憩 13:40- アレンジコーヒーの抽出、エスプレッソ抽出(復習) ※当日終了時間は15:00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)	10/20(日)	2次試験(実技)	10/30(日)
前期	4/6(日)	4/13(日)	
後期	10/5(日)	10/19(日)	

※1年以上の実務経験のある一級の方は1次試験を省略して2次試験を受験して下さい。  
 ※1年以上の実務経験のない一級の方は4級対策コースを受講して下さい。

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 3/8(土) 第2回目 3/15(土) 第3回目 3/22(土) 第4回目 3/29(土)	18:20- 受付 18:30- コーヒーの基礎知識 20:00- 休憩 20:15- パーバードリップの抽出
		【後期】 第1回目 9/6(土) 第2回目 9/13(土) 第3回目 9/20(土) 第4回目 9/27(土)	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
			18:30- コーヒーの基礎知識 20:00- 休憩 20:15- 紅茶の正しい入れ方
			18:30- コーヒー・紅茶の抽出(復習) 20:00- 休憩 20:15- 実技試験練習 ※当日終了時間は21:15頃

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】 3/9(日)	16:00- 受付 16:10- コーヒー・紅茶の基礎知識 パーバードリップ、サイフォン、紅茶の抽出
		【後期】 9/7(日)	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...

## 2008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
  - ★デザートデコレーション
  - 2級 ★テーブルデコレーション等
  - ★材料に関する基礎知識
  - 3級 ★デザートメニュー開発に際しての基礎知識
- ▲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)	14/20(日)	2次試験(実技)	11/30(日)
前期	6/15(日)	6/22(日)	
後期	11/16(日)	11/30(日)	

【受験資格】※デザートクリエイター3級を資格取得したかつ2年以上の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。※教職免許取得者の単位者(別途費用、随時お知らせ)※正会員登録料は15,000円(税込)です。

受講料	持ち物	日程	タイムテーブル
【全2回】 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】 第1回目 6/1(日) 第2回目 6/21(日)	18:30- 受付 18:40- 講習会 21:00頃 終了予定 ※受験者数により15,000円 講習開始となる場合があります。
		【後期】 第1回目 11/2(日) 第2回目 11/29(日)	18:00- 2次試験仕込・準備

### 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)	14/20(日)
前期	6/15(日)
後期	11/16(日)

【受験資格】※カフェクリエイターの専攻コース受講生及び専業主婦、かつ2年以上のカフェプランナー協会に正会員登録されている方。※専攻コースの卒業生。※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級以上を修得している方。  
 ※1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級講習会を受講している方。

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】 6/1(日)	18:30- 受付 19:30- 講習会 21:30頃 終了予定
		【後期】 11/2(日)	14:50- 受付 15:00- 講習会 18:00頃 終了予定 ※受験者数により(午後の部)が行われないことがあります。 ※時間のご指定は原則的にできませんので、ご了承ください。

※受験料・受講料・テキスト代は税込価格です。

## 2008年度カフェレシピークリエイター資格

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

【受験資格】※カフェクリエイターの専攻コース、通信コース受講生でかつ所定の単位を習得している方(※1年以上のカフェクリエイターの専攻コース、通信コースの卒業生。※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級以上を修得している方。  
 ※1年以上の実務経験のある方。(就業先からの証明が必要)※カフェクリエイター3級受講生は11単位、前期カフェレシピーコース受講生は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	結城 幸子 田中 信幸 小早川 真貴 他
■受講料	一般16単位( )……………300,000円 カフェレシピーコース(11単位)……………250,000円 短期カフェレシピーコース(12単位)……………260,000円

※受験料・受講料・テキスト代は税込価格です。

### お申し込み方法

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、締め切らせていただきます。ご了承下さい。