

Café Zuki

Published by Sanae Gakuen

[カフェズキ]

Vol.18

2008 Summer

Café好き♪



佐奈栄先生と行く!
カフェ&スイーツ
イタリアの旅



Antico Forno Santi(ビスコッティ)
イナジクのビスコッティが美味しかったです



Il Vero Bar del Professore
(イル・ヴェロ・バル・デル・プロフェッソレ)

カフェ・ヴェッチョーネ(ミューロ)



モzzarellaチーズ工場見学
工程を見学し、出来たてを頂きました



青の清酒

味が透やかったので、
何回にも入ることができました



BRANDI(ピッツァ)
マルゲリータ発祥の店に行きました



Perche noi(ジェラート)
ガイドさんオススメのジェフナリア



スフォリアテラ工場見学
イタリアの伝統菓子を作っています



CRISTALLI DI ZUCCHERO(パティシエリヤ)
日本人の口に合う、上品な甘さのケーキでした



ラ・マルゾッコ社工場見学
ハンドメイドと愛注生地で作られる
エスプレッソマシンは
職人の思い入れが詰まっています



イタリア料理に挑戦!
フィレンツェにて、トスカーナ料理に挑戦しました!



カフェのビジネススクール

Café's Kitchen

カフェズキ

〒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



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/t/typecast?blog_id=398164&user_id=388316



カフェズキ携帯サイト <http://www.sanaegakuen.co.jp/keitai>

フィレンツェで中央市場の
商品ディスプレイの美しさに
びっくりしました。
(香地智美さん)

トスカーナでの料理実習が
とても楽しかったです！
(鈴木 博さん)

本場のモッツアレラチーズを
頂けてとても感動しました。
(八木下理美さん)

フィレンツェのカフェでオーナーから
経営の話聞いたことが大きな収穫です。
(小林香保里さん)

カフェやバ스티ッチェリアで
色々な発見があり、イタリア食文化の
懐の深さを感じる旅行でした。
今回のイタリアツアーが
ぎゅっと詰まった旅本が出版予定で
進行中です。ご期待ください！！
(学園長)

イタリア ツアー報告

表紙でもご紹介したイタリアツアーに
参加した皆さんの感想をご紹介します。

発祥の店で食べた
マルゲリータの美味しさに
とても感動しました。
(八木下由江さん)

今回のツアーではたくさんの刺激を受け、
自分の夢を叶える決心ができました。
(西川智恵美さん)



カフェ検定

スタート!!

"カフェについてもっと知りたい"という方や、
カフェが大好きな方など、幅広い方々を対象に、
カフェに関する幅広い知識を系統化し、カフェ
検定として制定することとなりました。多く
の方にチャレンジしていただき、カフェ業界
全体の活性化、レベルの向上を目指してい
きたいと思っています。是非、気軽に楽しみな
がら、自分のカフェレベルをお試し下さい！

検定概要

第1回目の検定試験も5月25日(日)に無事終了し、次回は12月の
予定となっております。興味のある方は日本カフェプランナー
協会(03-5722-0141)までお問い合わせください。

- 【検定日】 次回2008年12月14日(日) (年2回開催)
- 【検定料】 4,600円(税込)
[団体割引] 20名以上の団体にてお申し込みいただいた
場合→10%割引
- 【検定テキスト】 3,400円(税込) 例題集&解説テキスト
検定の出題は、本テキストの問題、及び解説を基本として
出題されます。
- 【検定範囲】 5つのカテゴリー ※カフェ検定要項参照
- 【認定レベル】 合計得点が400点以上(800点満点)の方からレベルに
応じて認定カードを発行いたします。
得点に応じたランク別の認定証を発行します。
また、全受験者に採点結果を送付致します。

検定範囲



GREEN 400~549点	SILVER 550~699点	GOLD 700~800点
--------------------------	---------------------------	-------------------------



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。ここでは、その中から最近の主な活動をご紹介します。

テレビ朝日 月曜～金曜 9:55～10:30

『ちい散歩』



関東の街を地井武男さんなどが紹介する番組『ちい散歩(テレビ朝日)』2月21日(木)放送分でカフェズ・キッチンが紹介されました。矢島アナウンサーが中目黒を散策する内容で、カフェズ・キッチンを訪ね頂き、紅茶の1日体験入学に挑戦しておいしい紅茶の入れ方を習得して頂きました。



TBS 月曜～金曜 8:30～10:20

『はなまるマーケット』



3月12日(水)『はなまるマーケット』のコーナー「はなまるブームラボ」に学園長がコメント出演し、現在増えつつある個人経営の自宅カフェについて熱く語りました。



旭屋出版MOOK

コーヒーメニュー New generation



旭屋出版から5月に発売されたMOOK「コーヒーメニュー-New Generation」内の記事「人気カフェスクールに学ぶコーヒー抽出の基本技術」で学園長が「ネルドリップの技術」を紹介しました。他にもコーヒーのアレンジメニューや今流行のお店などが紹介されています。是非、ご覧ください!



ニコン運営webサイト

kashi-kashi.com

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



ニコンが運営するスイーツのサイト「kashi-kashi.com」主催のイベント「スイーツなお花見しましょ」で、学園長がお花見スイーツとお弁当やドリンクをサイト会員の皆さんと作りました。サイト上でもレシピを紹介しています。また、プロのカメラマン指導のもと、自分たちが作ったスイーツを写真撮影するというニコンさんらしいイベントも同時に行われました。



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

アサヒ飲料ホームページ

『アンパンマンレシピー』紹介!

<http://www.asahinryo.co.jp/anpanman/>



アサヒ飲料のホームページにて、『アンパンマンレシピー』をテーマに、アンパンマンをモチーフにしたカフェイレシピーを紹介しました。今後、季節ごとにご紹介していきますので、是非チェックして下さい。



設立記念パーティーのご案内!



13年目を迎えようとしております佐奈栄学園では、毎年盛況を頂いている設立記念パーティーを今年も開催いたします。北京オリンピック開幕と設立記念日の8月8日8時8分8秒を皆様と共に迎え、ささやかなお料理とお飲物で楽しい時間を一緒にできれればと思っております。皆様お誘い合わせの上、是非ご参加下さい。

日 時 2008年8月8日(金) 19:00～

カフェ開業 奮闘記！

カフェズ・キッチン受講生の
カフェオープンまで

短期独立開業トータルコース
カフェオーナーコース受講生
坂井由起子さん

内装もほぼ完成に近づき、最終的なメニュー内容の相談に話が及ぶ

短 期独立開業トータルコース受講生の坂井さんは、渋谷区富ヶ谷で6月17日に長年の夢であったカフェをオープンしました。以前、イラストレーターの仕事をしていたころから「いずれは自分のカフェを開業してみたい！」という夢をずっと持っていました。

そして、犬が大好きな坂井さんは犬と一緒に仕事ができる犬のトリミングサロンを併設した「ドッグカフェ」で開業しようと決意したそうです。

カ フェ開業を決意した坂井さんは、早速、物件探しを始めました。「ドッグカフェに適した立地ということで、

代々木公園周辺の物件を探しましたが、なかなかいいところが見つかりませんでした。見つかったも、ドッグカフェだと大家さんのOKが出なかったり、物件探しにはなかなか苦戦しましたが、ようやく代々木公園すぐの好立地で物件を見つける事ができました。代々木公園に犬の散歩に来る方や、新しく出来たドッグランを目当てにくる方をターゲットに、カフェ+ドッグサロンという複合的な業態での幅広い集客ができればと期待しています。」と坂井さん。

また、公園でテイクアウトのサンドイッチやおいしいコーヒーを楽しんでもらうことも考えている。

物 件が決まったら、開業資金の工面や設計から施工の問題解決、食材仕入れルート確保にメニュー内容の試作検討など、やらなければならないことが次から次へと発生してきます。

「内装工事や厨房機器の設置など、毎日のように現場に足を運び各業者の方々に自分の要望を伝えたり、問題を解決していくのは大変なことです。自分の理想のお店を実現するために、オーナー自らがやらなくてはならない重要な仕事だと実感しました。」



ドッグバスの試運転もばっちり！

また、犬のトリミングサロンを併設するということもあり保健所へは飲食店営業の許可とあわせて両方の許可申請が必要で、これも大変な作業になりました。」

多 くの課題を乗り越え、ようやくオープン日が見えてきた坂井さんは、「不安もありますが、前に進むしかありませんから。」とすっかりカフェオーナーの表情になっていました。

お近くにお越しの際は、
是非お立ち寄りください。



Café & Trimming Lounge
渋谷区富ヶ谷1-10-5
パークサイドコグレ1F
TEL/FAX 03-6905-7109

上:物件が決まり、
ようやく施工へ
下:だいぶお店のかたち
になってきました



坂 井さんは短期カフェビジネスコースでカフェ開業の基本を学んだあと一気に開業まで進んでいくプランを立て、短期カフェビジネスコースと独立開業コースがセットになった「**短期独立開業トータルコース**」を選択しました。

このコースでは、理想のショップコンセプトをじっくりと検討してより具体的にイメージを明確にしていく授業からスタートして、メニュー構成の計画から試作・検討へと進んでいきます。また、専任のフィナンシャルプランナーによる授業では、

事前に開業前資金～開業後の経営プランをチェックすることができ、安心して開業へと繋げていくことができます。

「開業に際して探した物件が適正かどうかといった不安も、専門のサポートスタッフが現場をチェックしてくれたので安心して契約することができました。設計・施工の段階では、大家さんからもらった図面とは配管の理設状況が違い、予定の位置にトイレを配置できないといった問題などが発生しましたが、そばにサポートスタッフがいてくれたので、その場で解決策も検討することができました。」

「**独立開業コース**」は、より良いお店をスムーズに開業するために物件取得からショップコンセプト計画、資金計画、仕入れ業者の選定、メニュー計画など開業へのプロセスを全面的にサポートし、作業動線を考えた店作りやメニュー内容について、専任の講師陣がマンツーマンで対応するので安心して夢のカフェをオープンする事ができます。

今 まだ飲食業での接客の仕事に携わったことのない坂井さんは、カフェマナーコース6単位も選択しました。

「**受** 講前は未経験の自分でも接客や店舗オペレーションが出来るのではないかと考えていましたが、実際やってみると、どう動いてよいか分からず頭が真っ白になってしまいました。カフェマナーコースでの実地研修では、お客様のお迎えから始まり、的確なオーダーの取り方～オーダーをスムーズに提供できる厨房内での効率的な動き方～お客様への提供～レジ対応～お見送りまでといった細やかな接客対応について、様々なシチュエーションを想定して、実際の店舗でオーナーとしての体験が一人ずつできるので、いざオープンとなってもカフェオーナーとして堂々と立ち居振る舞えると思います。自信を持って、行き届いた接客サービスが出来る様になり、オープン前に受講することができて“間に合って本当に良かった!”と思いました。」



現場での打合せに学園長も立ち会い、真剣な表情



現場での問題点も、その場で改善策を話し合う

受講生の声

カフェマナーコース(12単位)を受講して短期カフェマナートータルコース卒業
竹浪 愛さん

カフェマナーコースでは、カフェを運営していく流れを実地研修で体験しながら学ぶことができました。そんな中、カフェオーナーにはやるべきことがたくさんあり、責任も全て

自分にはね返ってくるということが想像よりとても大きいと感じました。また、自分の中で曖昧だった部分、不安だった部分を少しずつ自信につなげていくことができました。毎回ランチでは、カフェごはんの実習を行うことでレシピを増やすことができ、ドリンクも自信を持って抽出できるようになりました。カフェマナーコースを受講することで、実際に動いてみて分かる大変さを身をもって体験

できました。また、自分の作ったものや立ち居振る舞いに対して皆さんからコメントを頂けるのがとても勉強になり、自信にもつながっていくので、不安や悩みを抱えている方は絶対にオススメです。



独立開業コース

独立開業コースへのご入学は、早ければ早いほどじっくり開業準備ができ、自分のお店を早い段階で具体的な形にできます！また受講期間は“オープンの日まで”なので、早めの受講開始がオススメです。

カフェビジネスコース
短期カフェビジネスコース
からの編入は

入学後3ヶ月以内
370,000円

入学後3ヶ月以降～
受講期限の2ヶ月後以内
390,000円

カフェマナーコース

カフェオーナーとしての知識と技術を取得するためのコースです。実地研修を1人ずつ行いながら、オープン後すぐに立ち居振る舞えるカフェオーナーを養成します。カフェごはんの実習も行うので、レシピを増やせます。

コースに合わせた2つのパックのほか、1単位からの受講も可能です。

12単位パックの場合	6単位パックの場合	1単位の場合
264,000円	138,000円	25,000円

※独立開業コース・カフェマナーコース受講生は、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ります！
※受講期限の2ヶ月後以降は、再度入学金が必要となります。

夢を叶えたカフェ 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。

CAFFE La TRAVIATA



カフェトラヴィアータ
CAFFE
La TRAVIATA

営業時間 10:00~20:00 月曜定休
(休日 10:00~19:00)
〒173-0014 東京都板橋区大山東町28-6
東武東上線大山駅3分 都営三田線3分
TEL/FAX 03-3994-1189

イタリアンパールをイメージしたお店では、今話題の「丸山珈琲」の豆で入れたコーヒーがいただけます。コーヒーに合うように甘さを抑えて素材にこだわった自家製ケーキも一緒にどうぞ。

STYLE	MENU	OWNER
 ●イタリアンパールを思わせるモダンな店内	 ●カプチーノ ¥430 (税込)	 独立開業コース卒業 茂木勇作さん 基本から店舗設計にいたるまで、すべての面でサポートしていただき、念願のカフェをオープンすることができました。
	 ●スペシャルコーヒー・ストリート ¥500 (税込)	

香乃珈や



かのかや
香乃珈や

営業時間 11:00~18:00 木曜定休
〒167-0054 東京都杉並区松寿3-2-11
JR中央線 西荻駅 徒歩6分

落ち着いた雰囲気店内では、オーナー手作りのケーキなどをいただいでゆったりとした時間が過ごせます。

STYLE	MENU	OWNER
 ●茶系でまとめられたあたたかみのある店内	 ●香乃珈やブレンド ¥400 (税込)	 短期カフェビジネスコース卒業 当間さん・山本さん それまで自己流だったコーヒーの入れ方や、豆の種類や挽き方などを詳しく学ぶことで自信ができました。また、お店を開業するにあたって悩んでいたこと、わからないことなど何でも相談にのってもらい、本当に助かりました。
	 ●自家製ブルーベリーのケーキ ¥380 (税込) ※ドリンクセットは100円引	

Cafe Sonido



カフェソニード
Cafe
Sonido

営業時間 12:00~20:00 木・土定休
〒335-0022 埼玉県戸田市上戸田1-21-7
JR埼京線 戸田駅 徒歩12分
TEL/FAX 048-444-7373

スペインのパティオ(中庭)をイメージした広々とした店内には、フラメンコ用のステージもあり、プロのダンサーによるライブショーも行なわれています。おいしいお食事とともにフラメンコを楽しんでみては。

STYLE	MENU	OWNER
 ●スペインのパティオをイメージした店内にはフラメンコライブができるステージが	 ●カプチーノ ¥450 (税込)	 短期カフェビジネスコース卒業 白澤照美さん カフェス・キッチンでは開業に必要な事をトータル的に効率よく学べ、念願のフラメンコライブのできるカフェをオープンすることができました。
	 ●ワッフル ¥450 (税込)	

ギャラリー ダンゴ



ギャラリー ダンゴ
Cafe & ARTS
ギャラリーダンゴ

営業時間 7:00~18:00 月曜定休
〒333-0861 埼玉県川口市稲崎5-15-9
JR武蔵野線 東浦和 徒歩4分
TEL 048-269-0051 FAX 048-269-2001

地元の常連さん達が集うお店は、オーナーが自ら描いた絵が飾られたおしゃれな雰囲気です。オープン以来、毎日同じメニューにしたことがない日替わりランチがおすすめです。

STYLE	MENU	OWNER
 ●店内にはセンスのよいアートがたくさん飾られています。	 ●日替わりランチ ¥735 (税込)	 短期カフェビジネスコース卒業 久保慶花さん 開店当日、開店2日目とお手伝いいただいたおかげで、バニクになることなくスムーズにオープンでき、精神的にとっても大きな変化になりました。また、美香さんも紹介して頂きました。
		●絵画や写真などに囲まれた居心地のよい店内

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！

お泊まりステップアップコース



9/8(月)
9/9(火)

佐奈栄先生と行く！

カフェ&スイーツ

京都1泊の旅

カフェ&スイーツ 京都1泊の旅

1泊2日(25名参加の場合) ¥44,480～

※新幹線代(東京→京都往復¥26,480)、8日昼食、9日朝食、和菓子体験料、宿泊代金(2名1室)、市内観光バス代金含む ※お友達も参加可
※9日の京友禅体験は参加自由で、要予約(実費必要)。[用:ちりめん巾着 ¥2,625/ハンカチ ¥1,260/扇子 ¥2,100(当日持ち帰り不可)/ランチョンマット ¥1,575/テーブルセンター ¥1,785]
※1人部屋の場合は、追加料金¥1,600～ ※現地集合(新幹線代無し)の場合は¥18,000～

- 内 容
- 「甘春堂 東店」で和菓子手作り体験
 - 「京友禅体験工房」で染め物体験
- 【その他訪問予定ショップ】「ようじやカフェ」/「西利」での漬物作り /「トワレドゥ」/「O-CHA CAFE」/「インダコーヒー」など

ドッグごはん&おやつコース NEW

ドッグカフェを目指す方から、
愛犬に手作りメニューを
食べさせてあげたい方まで、
ワンちゃんのための
栄養バランスと味付けを考えた
メニューをご紹介します。



コース	日程	時間	料金(税込)
キャベツとチキンのパスタ&ワンワンクラッカー	7/25(金)	B	【一般】 6,000円 【受講生】 5,300円
カルシウムバーグ&チーズブレッツェル	8/27(水)		
蒸しおかずパン&ミニスイートポテト	9/26(金)		

※持ち帰り用の容器をご持参下さい。 ※ワンちゃんの同伴は出来ません。
※ご自分のワンちゃんに、何らかのアレルギーマーカーがないか、よく観察して下さい。

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	7/7(月)	A B C	3,500円
	8/3(日)		
	9/17(水)		
紅茶の美味しい入れ方	7/14(月)	A B C	3,500円
	8/17(日)		
	9/24(水)		

カフェごはんコース

コース	日程	時間	料金(税込)
カマンベールチーズグラタン&バイナッパルスムージー	7/12(土)	C	【受講生】 6,300円 【協会正会員・ 独立開業コース・ カフェマネージャーコース】 5,000円
	7/25(金)	A	
ひき肉とチーズオムレツのつけごはん &ピーチパッションフルーツティ	8/27(水)	A	
	8/30(土)	C	
きのこのキッシュ サラダ添え	9/21(日)	C	
	9/26(金)	A	

バリスタコース

コース	日程	時間	料金(税込)
バリスタ入門コース ※カフェプランナー資格取得の 必修単位となります。	8/13(水)	A B	【一般】 10,000円
	9/19(金)		【受講生・協会正会員】 9,000円

ケーキ&パンコース

コース	日程	時間	料金(税込)
プチレモンタルト& ネルドリップコーヒー	7/11(金)	A B	【受講生】 5,300円
	7/13(日)	C	
夏野菜のフォカッチャ& スイカのグラニータ	8/15(金)	A B	
	8/16(土)	C	
黒ごまと白ごまシュークリーム& アイス巨峰ワロン茶	9/12(金)	A B C	

ステップアップコース

コース	日程	時間	料金(税込)
冷凍パン 【冷凍パンの種類とそれぞれの特徴を 学び、それを活用したアレンジレシピを 紹介します】 カフェでの導入事例や注意事項など も紹介します。	8/25(月)	A B C	【受講生】 5,300円 【協会正会員・独立開業コース・ カフェマネージャーコース】 0円

時間: A 11:00～13:30 B 15:00～17:30 C 18:30～21:00

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・協会正会員】seito@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)	10/20	2次試験(実技)	10/30
前期	4/6(日)	4/20(日)	
後期	10/5(日)	10/26(日)	

※2級以上の実務経験のある方は「4級講習会」を必ず受講して下さい。
※1年以上の実務経験のない方は「4級対策コース」を受講して下さい。

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 (テキスト代別)	筆記用具 エプロン 受講票 会員証 認定証	【前期】	第1回日 3/30(日)	16:50～ 受付 17:30～ 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、フレンチの基礎知識 課題レポート提出の注意事項 ※各日終了時刻は19:00頃
		第2回日 4/19(土)		
		【後期】	第1回日 9/28(日)	18:20～ ケーキ作成 ※別途、自由トレーニングとして実習室を提供
		第2回日 10/25(土)		

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)	10/20	2次試験(実技)	10/30
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。

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回日 3/ 9(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
		第2回日 3/30(日)		
		【後期】	第1回日 9/ 7(日)	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) ※各日終了時刻は15:00頃
		第2回日 9/28(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)	10/30
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方は「4級講習会」を必ず受講して下さい。
※1年以上の実務経験のない方は「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回日 3/ 8(土)	18:20～ 受付 18:30～ コーヒーの基礎知識 20:00～ 休憩 20:15～ ペーパードリップの抽出
		第2回日 3/15(土)		
		第3回日 3/22(土)	18:30～ コーヒーの基礎知識、サイフォンの抽出 20:00～ 休憩 20:15～ 3種のストレートコーヒー、サイフォンの抽出	
		第4回日 3/29(土)		
		【後期】	第1回日 9/ 6(土)	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2回日 9/13(土)		
		第3回日 9/20(土)	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 ※各日終了時刻は22:15頃	
		第4回日 9/27(土)		

4級認定講習会	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 ペーパードリップ、サイフォン、紅茶の抽出 19:00頃 終了予定
			【後期】 9/7(日)	

※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
 - 2級 ★デザートコレクション
★テールデザートコレクション等
 - 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)	10/20	2次試験(実技)	10/30
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級を卒業後1年以上(1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、本協会主催講習会の参加者(別途費用、随時お知らせ) ※正会員登録料は¥15,000(税込)です。

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】 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回日 6/ 1(日)	16:30～ 受付 16:40～ 講習会 21:00頃 終了予定 ※受験者数により5,000円から講習開始となる場合があります。
		第2回日 6/21(土)		
		【後期】	第1回日 11/ 2(日)	18:30～ 2次試験仕込・準備
		第2回日 11/29(土)		

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)	10/20
前期	6/15(日)
後期	11/16(日)

【受験資格】カフェプランナー2級コースを卒業後1年以上、デザートクリエイター3級以上を取得している方、デザートクリエイター3級資格取得者、本協会主催講習会の参加者(別途費用、随時お知らせ) ※正会員登録料は¥15,000(税込)です。

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】 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)	10:20～ 受付 10:30～ 講習会 13:30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、資格認定を行いません。

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】カフェレシピーコースの本コース、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) ※カフェレシピーコースの本コース、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級以上を習得している方。
※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)カフェレシピーコース受講生は11単位、通信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: 富田 佐幸栄 小原川陽香 他
- 学 費: 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
経理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。

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、締め切らせていただきます。ご了承下さい。