



2009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~	2次試験(実技)10:30~ ※1次試験合格者
前期 4/5(日)	4/19(日)
後期 10/4(日)	10/25(日)

※カフェプランナー3級を取得してから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。
※勉強会・研修会の単位修了者。(別途費用、随時お知らせ)
※正会員登録料は¥15,000(税込)/年

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)15:00~ ※1次試験合格者
前期 4/5(日)	4/19(日)
後期 10/4(日)	10/25(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。

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~ ※1次試験合格者
前期 4/5(日)	4/12(日)
後期 10/4(日)	10/18(日)

※1年以上の実務経験のある一般の方は「3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一般の方は「4級対策コース」を受講して下さい。

- 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...

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 3/29(日) 第2回目 4/18(土) 【後期】 第1回目 9/27(日) 第2回目 10/24(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、フルーツの基礎知識 課題レポート提出の注意事項 ※各日終了時間は19:45頃 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

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/ 8(日) 第2回目 3/29(日) 【後期】 第1回目 9/ 6(日) 第2回目 9/27(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 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) ※各日終了時間は15:00頃

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/ 7(土) 第2回目 3/14(土) 第3回目 3/21(土) 第4回目 3/28(土) 【後期】 第1回目 9/ 5(土) 第2回目 9/12(土) 第3回目 9/19(土) 第4回目 9/26(土)	18:20~ 受付 18:30~ コーヒーの基礎知識 20:00~ 休憩 20:15~ ペーパードリッパの抽出 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 18:30~ 紅茶の基礎知識 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 ※各日終了時間は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】 3/8(日) 【後期】 9/6(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。

2009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関する基礎知識
- ▲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)14:00~	2次試験(実技)10:30~ ※1次試験合格者
前期 6/14(日)	6/21(日)
後期 11/15(日)	11/29(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1年以上の方で、デザートクリエイタ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。※勉強会・研修会の単位修了者(別途費用、随時お知らせ)※正会員登録料は¥15,000(税込)/年

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 5/31(日) 第2回目 6/20(土) 【後期】 第1回目 11/ 1(日) 第2回目 11/28(土)	18:30~ 受付 18:40~ 講習会 21:00頃 終了予定 ※受験者数により15:00から講習開始となる場合があります。 18:00~ 2次試験仕込準備

※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認定試験 3級

受験料:6,000円

1次試験(筆記)14:00~	
前期 6/14(日)	
後期 11/15(日)	

【受験資格】カフェ・スイーツ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。※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。

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】 5/31(日) 【後期】 11/ 1(日)	10:20~ 受付 10:30~ 講習会 13:30頃 終了予定 14:50~ 受付 ※受験者数によりB(午後の部)が行なわれない場合があります。 15:00~ 講習会 ※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。 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。

2009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・スイーツの本コース、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・スイーツの本コース、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級以上を取得している方。
※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) カフェビジネスコース受講生は11単位、短期カフェビジネス受講生は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 佐奈栄 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。

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。先着順にての受付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。

Café Zuki

Cafe好き!



2番組同日収録密着レポート
学園長大忙し!!

夢を叶えた卒業生たちのカフェ
カフェズ・キッチンでの活動
ピンポイントレッスンのご案内
資格認定試験要項

カフェビジネス研修ツアー

カフェ&スイーツ ウィーン&旅

ザルツブルクの旅



〒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

カフェ・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/t/typecast?blog_id=398164&user_id=388316



☑️ カフェビジネス研修ツアー ☑️

カフェ&スイーツ ウィーン&ザルツブルクの旅

2009.5.11 (Mon) ~ 5.18 (Mon)



オーストリアへ行って来ました。

5月11日~18日の一週間、オーストリアへ研修ツアーに行ってきました。ザッハートルテやモーザルトボールなど本場のお菓子作りを体験し、いろいろなカフェ&スイーツを見てきましたので、その様子をご紹介します。



無事ホテルに到着しました



2日目

研修ツアーも命がけです(笑)

世界中で新型インフルエンザが流行する中、研修ツアーに行ってきました



1日目



ザッハートルテ実習

クッキングスクール「GASTGEWERBEFACH SCHULE」で、ウィーン名物「ザッハートルテ」の実習をしました。



1 横半分にスライスしたスポンジにアプリコットジャムをサンド



2 ナイフで角を落とします



3 ザッハートルテ特有の丸みをおびたシルエットになりました



4 融かしたアプリコットジャムでコーティングします



5 あらかじめ温めておいたチョコレートをこします



6 チョコレートでまんべんなくコーティングします



7 冷めたら完成です。おいしそうにできました!



8 修了証をもらって終了です



ザッハートルテの実習はここでやりました



みなさん真剣な表情で聞いています



うまくできるかな?

おいしくできました



カフェ&スイーツ 有名店舗視察

オーストリアのおしゃれなカフェをたくさん見てきました。その一部をご紹介します。



市内観光&カフェ巡り



5日目以降は帰国するまで市内観光やカフェ巡りを楽しみました



5日目~



ゴロゴロと転がして丸くしています



見学後、コーヒーとお菓子をいただきました



3日目

アインシュペナーのデモンストレーション見学

深入りでいれたコーヒーの苦味とホイップクリームのコクのあるまろやかな味の「アインシュペナー」をつくっているところを見学させていただきました。



モーザルトボール実習

「KONFITOREI CAFE DALLMANN」で、「モーザルトボール」の実習をしました。



1 ピスタチオペーストとマジパンを合わせたものがタネになります



2 棒状にのばします



3 一度に大量のボール状のものがつくれます



4 ボールをチョコレートで包みます



5 串に刺して融かしたチョコレートでコーティングします



6 串を抜いた穴をチョコレートで埋めます



7 きれいに包んだら完成です



8 この後、修了証が発行されました



4日目



学園長大忙し!!



わんにゃん茶館 × ワンセグランチボックス

ゴールデンウィーク真っ只中の4月30日。渋谷のNHK放送センターで2番組収録予定の学園長に密着取材!! テレビ番組作りをサポートする学園長の1日をお届けします。

START



11:00 NHKに到着。今日一日の流れについてスタッフとミーティング。



11:14 これからスタジオ入り! まずは「わんにゃん茶館」から。



11:35 収録前のミーティング。今日のレシピは「バナナとラズベリーのジュース」



11:45 本日のレシピ「バナナとラズベリーのジュース」完成!! とっても上手にできました。



11:42 MCの青井アナにレシピ指導する学園長。青井アナはとっても器用で上手に作っていました。



12:00 本日のお弁当は4種類。ランチボックスMCは木佐彩子さん。とっても明るく楽しい方でした。



13:39 ランチボックスのレシピは「セバレートティー」うまくなるかな!?

ワンセグランチボックス キャラクター「羊子ちゃん」



13:21 収録後、スタッフのみなさんとスタジオ前でパチリ!



14:12 撮影はとってもわきあいあいと。楽しく、そして順調に進みました。



13:59 本日のドリンクレシピ「セバレートティー」きれいに2層に分かれてVery good. 感動の木佐さん!



15:52 ところ戻って、わんにゃん茶館。本日の収録がすべて終わってスタッフのみなさんと「バナナとラズベリーのジュース」をいただきました。



16:08 撤収作業中。今日は1日お疲れさまでした。

2番組掛け持ちは大変でしたが、楽しく収録できました。「わんにゃん茶館」では毎回ゲストの方のオーダーに応じてドリンクレシピを紹介していきます。是非、観てみてください。



わんにゃん茶館
BS2 毎週木曜日20:25~放送(再放送は、BS2月曜日9:00~)
「ペットと共に暮らす」人たちにに向けて、おしゃれで快適なペットライフを提案する情報バラエティー番組。
司会は人気モデルの黒田知永子さん。
ホームページ <http://www.nhk.or.jp/wannyan/>

ワンセグランチボックス
NHKワンセグ2 毎週月~金曜日12:00~放送
日々忙しく過ごす社会人を対象に「今夜」役立つ情報をお昼に届ける情報番組。
司会はフリーアナウンサーの木佐彩子さん

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。

NHK「ワンセグランチボックス」



ワンセグの2ch (NHK携帯E) で月~金のお昼に放送中!
NHK携帯ワンセグ2「ワンセグランチボックス」に学園長が出演しました。木佐彩子さんを司会として「自宅でカフェ気分」のコーナーでアレンジドリンク(セバレートティー)とスイーツ(米粉のロールケーキ)を紹介しました。

東京メトロニュース 2009年6月



「TOKYO METORO NEWS」冊子「生活力UPで、趣味の幅も広がります。」のコーナーで、カフェズ・キッチンの「コーヒーの美味しい淹れ方1日体験入学」が紹介されました。(4ページ)

週刊ホテルレストラン 「HOTERES」5月22日号



「HOTERES」週刊ホテルレストランにて、学園長がカフェの在り方について(41ページ)インタビュー記事がのりました。

産業編集センター 「イタリアのカフェ&ドルチェ」



学園長が一番好きな国「イタリア」の旅本「イタリアのカフェ&ドルチェ」(富田佐奈栄著)が産業編集センターより2009年4月22日に発売となりました。イタリアのカフェやドルチェ、イタリアンスイーツのレシピなど紹介しています。

NHK「わんにゃん茶館」



BS2 毎週木曜日20:25~放送(再放送は、BS2月曜日9:00~)
NHK BS2「わんにゃん茶館」にて、カフェ監修&指導を学園長が行います。毎回ゲストに合わせてカフェドリンクを出していきますのでお楽しみ下さい。4月より、BS-2毎週木曜日PM8:25~8:49放送。

江東区食育講座 子どもと一緒に! キャラ弁をつくろう



江東区男女共同参画推進センター「おうちdeカフェ気分」に続き、食育講座「子どもと一緒に! キャラ弁をつくろう」を行いました。皆様に親子で楽しく「ぶたさん&うさぎさん弁当」を作っていました。

「カフェ&レストラン」5月号



旭屋出版「カフェ&レストラン」5月号にて「話題の素材を使ってパフェづくり」(57ページ~61ページ)というテーマで学園長が得意とするパフェを5点提案&紹介しました。

「女性セブン」4月16日号



小学館「女性セブン」において、「いま主婦が目指すべき資格10」(115ページ)で、カフェランナー資格が紹介されました。

「カフェ&レストラン」6月号

旭屋出版「カフェ&レストラン」6月号にて、学園長著「イタリアのカフェ&ドルチェ」(105ページ)が紹介されました。



夢を叶えた 卒業生たちのカフェ

カフェ・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。

tack cafe

タックカフェ

自家製野菜を使ったランチが人気のお店です。ランチ目当てに女性が多く訪れます。テラス席からは伊奈町の、のどかな田園風景が楽しめます。



短期カフェビジネスコース
長谷部 貴子さん
基本的な事柄から具体的なメニューまで楽しく勉強してもらいました。おぼろげだった自分の夢を実現できました。

STYLE



STYLE
スウェーデンハウスの木のぬくもりのあるゆったりした店内。テラス席はペットOKになっています。

MENU



MENU
(左) ワンプレートランチ (¥900)
(+¥150ドリンクセット)
(右) ホットアップルパイ (¥450)

DETA

- 営業時間:10:00~17:00 月曜定休
- 住所:〒362-0802 埼玉県北足立郡伊奈町羽貫126-1
- TEL/048-729-7066 FAX/048-729-7066
- アクセス:大宮駅よりニューシャトル「羽貫駅」徒歩10分(伊奈学園方面)

Cafe hitotoki

カフェひととき

木目調の落ち着いた店内でつろぎの「ひととき」を味わえるお店です。デッキ部分では、ペットと一緒にお茶も飲み、またベビーカーで来られるお客様も気がねなく食事が出来ると好評です。



短期カフェビジネスコース
夏目 俊一さん
プロ意識を持って何事にも取り組むことやお客様に対するサービスの考え方、とにかく何にでもチャレンジするということが学ばれました。



STYLE



STYLE
オーナーこだわりのレトロな展示物がほっとする「ひととき」を演出しています。

MENU



MENU
スペシャルブレンドコーヒー (¥450)
(左) オムライス (¥850) (ミニサラダ、ドリンク付)
(右) ベリーベリーワッフル (¥500)

DETA

- 営業時間:10:00~19:00 日曜、第3土曜定休
- 住所:〒161-0033 東京都新宿区下落合4-25-7 コンフォート目白1F
- TEL/03-3950-3730 FAX/03-3950-3730
- URL <http://cafe-hitotoki.jp>
- アクセス:西武新宿線「下落合駅」西武池袋線「椎名町駅」各徒歩7分、JR「目白駅」徒歩12分

Café Vicolo del gatto ~猫の小路~

カフェ ヴィーコロ デル ガット

“Vicolo del gatto”とは、イタリア語で「猫の小路」の意味です。ふと見た細い路地に、猫がのんびりまどろんでいる、そんなカフェにしたいとオーナーは語ります。



独立開業トータルコース
阪口 昌則さん
実習中心で学べたので、自分で作る楽しさがありました。また、開業を目指している仲間がいると心強いです。

STYLE



STYLE
店先の窓に飾っているのはコルクボードに貼られたたくさんの猫の写真。店に入る前にそこで少しだけごんごんの猫のいいかも。

DETA

- 営業時間:平日/11:00~23:00 日祝/11:00~21:00 月曜定休
- 住所:〒277-0852 千葉県柏市旭町2-5-6 Gクレスト1F
- TEL/04-7148-4125 FAX/04-7148-4125
- アクセス:JR常磐線・東武野田線「柏駅」徒歩7分

Tiptop cafe

チップトップカフェ

海辺のリゾートが感じられるカフェです。パスタ・ピザ・サラダからデザートまでメニューが豊富。細麺なのにモチモチのパスタは大人気です。



カフェビジネスコース
齋藤 敬太さん
知っていたこと知らないことまで、全ての授業がためになりました。相談を親身になって聞いていただけただけが何よりも一番だと思います。



STYLE



STYLE
店内にハワイアンミュージックが流れ、熱帯魚の水槽やマルディプの海の映像がリゾート気分させます。ハワイアンダンスを踊る人形はオーナーのお気に入り。

DETA

- 営業時間:11:00~21:00 不定休
- 住所:〒270-1166 千葉県我孫子市我孫子1-8-17 ル・ソールボンヌ1F
- TEL/04-7170-4635 FAX/04-7170-4635
- アクセス:JR常磐線「我孫子駅」徒歩3分

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!

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	8/5(水) 9/11(金) 10/5(月)	A B C	3,500円
紅茶の美味しい入れ方	8/19(水) 9/25(金) 10/19(月)	A B C	

ケーキ&パンコース

コース	日程	時間	料金(税込)
「ライムタルト&ピーチパッションティ」	8/14(金) 8/22(土)	A B C	【受講生】 5,500円
「グレープフルーツショートケーキ&ハニーアイスコーヒー」	9/18(金)	A B	

カフェごはんコース

コース	日程	時間	料金(税込)
「夏野菜のスパゲッティとほろ苦サラダの洋風ワンプレート」	8/24(月)	A B	【受講生】 6,500円
「さっぱりしゃぶしゃぶとザーサイごはんの中華ワンプレート」	9/16(水)		

ステップアップコース

コース	日程	時間	料金(税込)
冷凍パンを学ぶ ~冷凍パンの種類、焼成方法・ 冷凍パンのアレンジメニュー~ 講師:鈴木 亜季子 【(株)アナナスジャパン】 丸山 仁介 【(株)ネスト】	7/18(土)	A B	【受講生・協会正会員】 5,000円 【独立開業トータルコース カフェマナー・トータルコース カフェオーナーコース カフェ・オーナー(卒業生)】 0円
※①または②からお選びください			
「塩スイーツの挑戦!!」 ~今流行の塩ケーキ ケークサレ&ケークスレを作る~ 講師:横山真治【Cafe de versailles】	① 9/2(水) ② 9/3(木)	A B	【受講生・協会正会員】 4,000円 【独立開業トータルコース カフェマナー・トータルコース カフェオーナーコース カフェ・オーナー(卒業生)】 2,000円
「カフェのアレンジドリンク」 ~エスプレッソベースのものなど、温かい飲み物も含めて紹介。すぐに お店のメニューに導入できます!~ 講師:トランスグレイト(株)鳥羽幸雄 (ハミルトンピーチブレンドミキサー) 日仏貿易(株)吉田真師 (モナンプレーバシロップ)	9/17(木)	A B	【受講生・協会正会員】 5,000円 【独立開業トータルコース カフェマナー・トータルコース カフェオーナーコース カフェ・オーナー(卒業生)】 4,000円

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3級受験者は 必須となります。 講師:羽賀 勉【(株)FMI ラテンバリ】	9/19(土)	A B	【一般】 8,000円 【受講生・協会正会員】 6,000円 【独立開業トータルコース カフェマナー・トータルコース カフェオーナーコース カフェ・オーナー(卒業生)】 5,500円

*料金の「カフェ・オーナー」とは、カフェ・キッチン卒業生でお店を持たれたオーナーの方となります。

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・キッチン

☎0120-66-0378 ☎03-5722-0378 FAX03-5722-2951

✉(一般)cosu-yoyaku@sanaegakuen.co.jp
(受講生・協会会員)seito@sanaegakuen.co.jp

カフェビジネスコース

短期カフェビジネスコース

カフェドリンクマスターコース

ご入学の皆様へ編入・追加受講について

『独立開業トータルコース』への編入

独立開業コースとは…より良いお店を、よりスムーズに開業するためのプロセスをマンツーマンで進めていき、不明点や問題点を一緒に解決して、出店できるように導くコースです。
「開業はまだ先だから…」と思っている方でも、受講期限は「オープン日まで」となりますので、独立開業コースへの編入は早ければ早い程、じっくり開業準備を積み重ねる事ができ、より自分の理想のお店を早い段階で具体的な形にできます。

納入金(税込)	入学後3ヶ月以内の追加であれば…	入学後3ヶ月以降から、卒業後2ヶ月以内の追加であれば…
	370,000円	390,000円

*卒業後2ヶ月を過ぎた場合は、再度入学金50,000円が必要となります。

ステップアップコースなど無料、又は割引価格で受講できるものがあります!

*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。

『カフェマナートータルコース』への編入

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스티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、質の高いサービスによって提供できるでしょうか?…ここで「えー!!」と思ってしまう方、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は出来ません!このコースでは皆さんに“1人ずつ”体験頂き、指導していきます。実際の現場でパニックにならないように、いつでも、お金を頂ける商品を提供するための訓練コースです。

納入金(税込)	全12単位 12X@22,000円	ステップアップコースなど無料、又は 割引価格で受講できるものがあります!
	264,000円	
	選択6単位 6X@23,000円	選択1単位 @25,000円

*卒業後2ヶ月を過ぎた場合は、再度入学金50,000円が必要となります。



*編入の申込書は、ホームページのMemberページ「受講生向け告知」欄から。
または、学園の1F受付カウンターにご用意してあります。ご質問などがありましたら、お気軽にお声をかけてください。

*編入のタイミングは、いつからでもOKです。