

Café Zuki

Cafe好き♪



コーヒーの
すべて
改訂版

おいしい コーヒーBook 撮影報告

はじめましょう! タバコの店頭表示
夢を叶えた卒業生たちのカフェ
カフェズ・キッチン
ピンポイントレッスンのご案内
資格認定試験要項

カフェズ・キッチン 2009.8.8

14周年 記念パーティー

カフェのビジネススクール
Café's Kitchen
〒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

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/typecast?blog_id=398164&user_id=388316

カフェズ・キッチン携帯サイト http://www.cafeplanner.net/keitai



資格認定試験要項



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)

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)	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
		【後期】 第1回目 9/27(日) 第2回目 10/24(土)	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)	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/ 6(日) 第2回目 9/27(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)	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
		【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)	18:30~ 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~ 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於ける基礎知識
- ▲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)

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)	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ことがあります。
		【後期】 第1回目 11/ 1(日) 第2回目 11/28(土)	18:00~ 2次試験仕込・準備

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)が行なわれないことがあります。 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	

- #### 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。

日本カフェプランナー協会 toiwase@cafeplanner.net TEL 03-5722-0141 FAX 03-5722-2951 www.cafeplanner.net

発行/株式会社佐奈栄学園 編集人/富田 佐奈栄 〒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



カフェズ・キッチン

2009.8.8

カフェズ・キッチン14周年記念パーティーが行われました。盛り沢山の内容で、沢山の皆様と一緒に祝いました。

14周年記念パーティー

内容
食材の紹介&勉強会(日本製粉・アナナスジャパン・石光商事・丸源飲料) / 流行の塩スイーツを紹介(「カフェド・ベルサイユ」ケーキ・サレ) / ピッツァ実習「カフェで提供できるピッツァを作ろう!」 / プチセミナー「流行のスイーツについて」「今の時代に、オーナーが気をつけなくてはならないこと」など

記念パーティースタート!!



みんなでピッツァ実習



食材の紹介&勉強会、塩スイーツの紹介等々、終りにぎやかにパーティーは盛り上がりました。



(株)コロンの小澤社長様にもお越しいただきました!



「カフェで提供できるピッツァを作ろう!」みんなでピッツァを作りました! 出来上がりにも大満足。



小澤社長様に、2009年モンドセレクションにて金賞を受賞した「レーズンサンド」を持って頂き、皆でおいしくいただきました!!

HAPPY ANNIVERSARY



今回は、テレビ的カウントダウン♪NHK『わんにゃん茶館』ディレクターの原さんに音頭をとって頂きました。



おいしいコーヒーBook

コーヒーのすべて改訂版



撮影報告

2004年に主婦の友社から出版された「コーヒーのすべて」の改訂版が出版されるということで、新たに本に掲載する写真の撮影が行われました。朝から晩まで頑張った撮影現場の1日をご報告します。

1

AM 10:00
撮影スタート!!

私のプロフィール用の写真撮りです。自分が作った料理等の写真撮りはドキドキしませんが、顔写真撮りは未だに慣れません…。



写真撮りにドキドキ

2

AM 11:00
撮影は順調に進みます。

コーヒーと相性の良いお菓子レシピをご紹介! テーブルコーディネートもバッチリ!! 素敵なお菓子上がりました。新メニューもあるのでお楽しみに!



みんな大忙し!



お洒落にコーディネート。



美味しく焼きました!

3

PM 2:00
どれにしようかな…

表紙のイメージカットの撮影。カップを縦や横に並べていろんなカットを撮りました。



こんな写真をいっぱい撮りました。

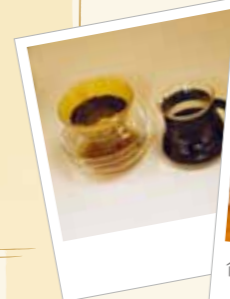


写真のチェック

4

PM 4:00
何度入れたかな??

おいしいコーヒーの上手な入れ方撮影。分かりやすいカットを撮るのはなかなか難しい…。



何度コーヒー入れたかな?

5

PM 6:00
お疲れさまでした。

本日の撮影、無事に終了!! みなさん本当にお疲れさまでした。本の仕上がりが楽しみです!!



お疲れさまでした!!

出版して5年が経ちました。月日は早いものです。長く見ていただける本として、内容を一新しましたので、是非ご覧下さい。



おいしいコーヒーBook

改訂版
2009年
12月9日
発売!!

コーヒーに関するあらゆる内容を紹介します。コーヒーのアレンジドリンクやコーヒーにあうお菓子など、充実の内容!

■著者: 富田 佐奈栄 学園長 ■定価: 1,300円(税込) ■出版: 主婦の友社



はじめましょう!

タバコの店頭表示



みなさん、神奈川県「公共施設における受動喫煙防止条例」はご存知ですか？

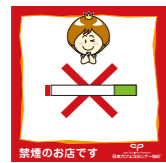
飲食店にも禁煙、もしくは巨額の投資が必要になる分煙設備を義務づけようとする条例で、カフェにとって、とても大きな問題です。

これからの時代、たばこを吸わない方への配慮は欠かせません。でも、お店を支えてくれているお客さまには、たばこを吸う方もいらっしゃいます。

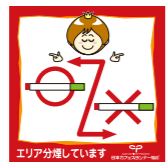
たばこを吸う方、吸わない方。双方のお客さまにとってカフェが居心地のよい場所であることが理想です。そして、たばこを吸えるお店なのか、吸えないお店なのか、分煙をしているお店なのか。どのスタイルを選択するかは、それぞれのカフェオーナーであり、お店を選ぶことがお客さまの当然の権利ではないでしょうか。私たち日本カフェプランナー協会とカフェズ・キッチンがそう考え、今回、それぞれのお店のたばこ事情に合わせた店頭表示ステッカーを作成、卒業生の方々への配布を行なっています。このステッカーを店頭貼って、お客さまとのコミュニケーションを深めましょう!



喫煙できませんステッカー



禁煙のお店ですステッカー



エリア分煙していますステッカー



ランチタイムは禁煙ですステッカー

カフェズ・キッチンならびに日本カフェプランナー協会では、独自に4種類のタバコの店頭表示ステッカーを作成しました。私たちの店頭表示への取り組みは月刊誌「カフェ&レストラン」2009年12月号(旭屋出版)で紹介されます。私たちカフェズ・キッチンのホームページや学園長ブログでもご案内します。

※店頭表示ステッカーをご希望の方はカフェズ・キッチンまでご連絡ください。

「Lilas café」

先崎 ようこさん (独立開業コース卒業)



子育てが一段落したのを機に、長年温めてきたドッグカフェ開業の夢を叶えた先崎さん。「犬という共通の話題があるので、お客さま同士が店で仲良くなることもあるんです」。メニューは、バリスタでもある先崎さんが淹れるエスプレッソドリンクが評判。フォカッチャのサンドイッチやソースを選べるハンバーグ、週替わりの自家製ドッグメニューも用意している。

愛犬家を中心に地域の人たちが集う同店では、たばこに関しても吸う人と吸わない人がうまく共存できているという。「店頭喫煙できませんステッカーを貼り、喫煙可の店であることを告知しているの、吸わない人も事前に承知した上でご来店いただいているのではないのでしょうか」(先崎さん)。



「Lilas café」
〒211-0025
神奈川県川崎市中原区木月1-5-13
TEL: 044-433-8019



「CAFE CANE NERO」

須崎 薫さん (独立開業コース卒業)

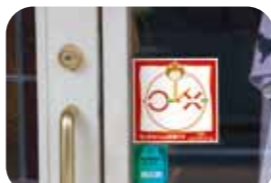


自転車好きの仲間が集う「CAFE CANE NERO」。開店当初は、終日禁煙。しかし、お店の場所は日本橋のオフィス街。最近、会社の中ではタバコを吸えない多くのサラリーマンの集客に苦戦。そこで、OLさんたちで混み合うランチタイムのみを禁煙にし、店頭喫煙可のステッカーを貼ってアピール。そうすることで、ランチタイム以降のサラリーマン客が増えたそうです。

「お店では、大型の空気清浄機を置いて煙やニオイが残らないようにしています。実家も兼ねた店舗ですので、みんなが快適に過ごせるように考えています」と須崎さん。お店の立地や周辺のさまざまな人々のことを考慮した対応を心掛けている。



「CAFE CANE NERO」
〒103-0014
東京都中央区日本橋筋4-1-28-10
TEL: 03-3667-8870



「Cafe & Bakery Olive」

後藤 五月さん (独立開業コース卒業)



東京、JR 埼京線浮間船渡駅にある「Cafe & Bakery Olive」。オーナーの後藤さんが趣味で集めたアンティークの置物で飾られたアーリーアメリカン調のお店では、焼き立てのパンとこだわりのコーヒーが愉しめる憩いの空間だ。「オープン当初から、お店は全面禁煙にしています。ここは駅前の立地でサラリーマンのお客さんも多いですが、せっかくのオープンキッチンで焼き立てのパンとこだわりのコーヒーを提供していますので、やはり、タバコの煙やニオイは困りますね。お客さんは子供連れの主婦や OL さんなどさまざま。そういった喫煙しない方々が安心して寛いでもらえるお店にしたいと心掛けています」(後藤さん)。



「Cafe & Bakery Olive」
〒174-0041
東京都板橋区舟渡1-12-1
TEL/FAX: 03-5970-5061



夢を叶えた

卒業生たちのカフェ

カフェズ・キッチンの卒業生たちがオープンした素敵なお店をご紹介します。

hane - cafe

ハネカフェ



BGMに空港アナウンスなども取り入れ、空港のラウンジにでもいるような気分。広々とした店内・ゆったりとした配置で落ち着いたつろげるお店です。



短期カフェオーナーコース
守屋 明さん
カフェマナーコースは、本番さながらのトレーニングができ、オーナーとしての立ち居振る舞いが身に付きとてもよかったです。

STYLE



STYLE
お店のコンセプトは「エアライン・旅客機」。店内には飛行機の模型やポスターなど、随所にオーナー守屋さんのこだわりが感じられます。

MENU



MENU
《左》ハネカフェブレンド ¥400
《右》タコベジ (タコライス & ベジタリアンカレー) ¥800

DATA

- 営業時間: 平日 11:30~20:00/日祝 11:30~19:00/木曜定休
- 住所: 〒135-0022 東京都江東区三好1-8-4-102
- TEL/FAX: 03-5620-0387
- アクセス: 東京メトロ半蔵門線・都営地下鉄大江戸線清澄白河駅A3出口より徒歩2分

Cafe 空飛ぶしっぽ

カフェそらとぶしっぽ

人や動物たち、小さなお子様からお年寄りまで、ゆったり、ゆったりと居心地よく過ごせるお店です。



短期カフェビジネスコース
堀内 孝春さん
コーヒーの入れ方といった、基本的な技術やマナーからカフェに関する業者の紹介など、親身になって相談ののってもらえて助かりました。



STYLE



STYLE
犬や猫のペットの動物たちもゆったりと過ごせる店内。店内のパネルには訪れたペットたちの楽しい写真がいっぱい。

MENU



MENU
《左》スパイシーベジタブルカレー ¥950
《右》空飛びブレンド ¥450

DATA

- 営業時間: 平日11:00~21:00/日曜・定休前日11:00~20:00/月曜定休(祝日の場合翌日火曜)
- 住所: 〒155-0032 世田谷区代沢4-34-16 キャトル代沢1F
- TEL/FAX: 03-6805-3186
- アクセス: 京王井の頭線/上駅より徒歩10分又は渋谷駅から若林折り返しバス淡島下車徒歩3分

Chez Shimizu

シェ・シミズ

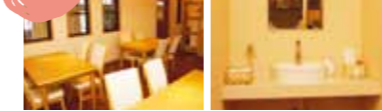


安心(種類、産地、育成法、添加物・化学調味料不使用)な食材で、地場野菜を活用したフレンチ。バリアフリーで障害者や老人にも優しいお店です。



カフェビジネスコース
清水 道子さん
カフェの総合的なことを学べ、お店作りの具体的なイメージが持てました。コンベンションなど、器具の情報が得られたこともよかったです。

STYLE



STYLE
店内は3卓14席、バリアフリーなので障害者や老人の方にも安心してゆっくりお食事を楽しんでいただけます。

MENU



MENU
《左》タイムと子羊のロティ 当麻町直送北あかり ポメリー産のマスタード
《右》自家製クリームブリュレ
※ランチメニュー A ¥2,940

DATA

- 営業時間: 平日 ランチタイム11:30~14:30 ディナータイム17:00~22:00/日曜日は17:00まで/水曜定休
- 住所: 〒195-0063 東京都町田市野津田町140-3
- TEL/FAX: 042-734-5750
- アクセス: JR・小田急町田駅から野津田車庫行バス並木下車徒歩2分

れのかまくら

れのかまくら

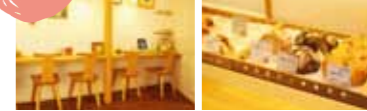
オーナー矢澤さんは、2004年「れのかafe」(さいたま市浦和区)もオープンしていて、2店舗目として「れのかまくら」をオープン!安心して食べられる食材を使用して焼き上げたパンで、ゆっくりつろげるお店です。



カフェビジネスコース
矢澤 玲子さん
基本をしっかり学ぶことができ自信を持つことができました。なにより同じ目的を持った人たちとの出会いはとても刺激的でした。



STYLE



STYLE
ナチュラルな雰囲気統一された店内。素材にこだわって焼き上げたパンも並び、店内でもくつろいでいただけるようにカフェスペースもあります。

MENU



MENU
《左》チョコチップパン ¥250 右: クロワッサン ¥150 右下: 木の葉パン(メープルクリームチーズ入り) ¥200
《右》コーヒー(カップ) ¥350(ポット) ¥500

DATA

- 営業時間: 木・金・土 11:00~18:00/第2・第5土曜定休
- 住所: 〒248-0003 神奈川県鎌倉市浄明寺1-9-6
- TEL/FAX: 0467-24-2836
- アクセス: JR鎌倉駅より徒歩25分 又はバス杉本観音下車3分

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。

スーパーカフェブック



「スーパー・カフェブック Vol.7」(旭屋出版)に、カフェズ・キッチンの独立開業コースが紹介されました。(108～109ページ)そして、卒業生のお店「アリスカフェ」・「リラカフェ」・「ハネカフェ」(121～123ページ)も紹介されました。ご覧下さい!!

「カフェ&レストラン」8月・11月号



「カフェ&レストラン」(旭屋出版)8月号に、「カフェズ・キッチン」佐奈栄先生が案内。オーストリア・ウィーンで出会ったスイーツ&カフェ」と題して、カフェレポート。46～47ページをご覧ください。11月号はサンドイッチレシピーを紹介。(73ページ～77ページ)

L25 2009年9月11日→24日号



2009年9月11日→24日の「L25」(リクルート)に、女子なら一度は憧れる!?カフェの開業資金を知りたい!というテーマ(27ページ)に、私こと学園長のインタビュー記事が載りました。そして、生徒さんのお店「Over Take ~ cafe dining」も紹介されました。

BS2 毎週木曜日 20:25～放送(再放送は、BS2月曜日 9:00～)

NHK「わんにゃん茶館」



NHK BS2「わんにゃん茶館」にて、カフェ監修&指導を学園長が行っています。BS-2 毎週木曜日 PM8:25～8:49 放送。毎回様々な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、是非見てレシピーを増やして下さい!

<http://www.nhk.or.jp/wannyan/story/index.html>

「アントレ」12月号 (10月27日発売)



発掘!あなたに眠る「独立資源」というテーマに学園長がインタビューされました。



2010年5月10日(月)～17日(月)

「佐奈栄先生と行くカフェ&スイーツプラハ&ブダペストの旅」

今回の目玉はプラハでカフェ・スラヴィアにてお菓子作り体験、ブダペストでジェルポーにてお菓子作り体験!! その他、カフェ巡りはもちろんのこと色々な刺激満載! 詳しい資料をご用意しています。お問い合わせ下さい。

チェコ/プラハ

カフェ・スラヴィア(Cafe Slavia)にてお菓子作り体験

終了証の発行

カフェ・スラヴィアは1881年創業のプラハで最も古いカフェの一つ。国民劇場の目の前にあり、ヴルタヴァ川に面する大きな窓からは、カレル橋やプラハ城を一望できる。ヴァーツラフ・ハヴェル元大統領や多くの劇場関係者、作家、詩人も足繁く通った。この老舗カフェにて、チェコの伝統菓子作りを体験。コラーチというチェコ伝統の菓子パンや、クネドリキを使ったお菓子など。

☑ Cafe Slavia
Address Smetanovo nabrezi 1012/2, 110 00 Praha 1. Tel +420-224-218-493.
Homepage <http://www.cafeslavlia.cz/index.php?lang=en&akce=fotogalerie>

ハンガリー/ブダペスト

ジェルポー(Gerbeaud)にてお菓子作り体験

エプロンがもらえる

ジェルポーは1858年創業という歴史を誇るブダペストを代表する老舗カフェ。日本にも店舗展開をする超有名店で、皇妃エリザベートも常連だった。研修プログラムは1日で組まれており、ジェルポーを代表する3種類のケーキ作り体験ができる。

☑ Gerbeaud
Address Vorosmarty ter 7-8, 1051 Budapest. Tel +36-1-429-9000.
Homepage <http://www.gerbeaud.hu/index.php>

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!

ケーキ&パンコース

コース	日程	時間	料金(税込)
「クリスマスケーキ “米粉のジンジャークロフ” &キャラメルティー」	12/11(金)	A	【受講生】 5,500円 【協会正会員 独立開業コース カフェオーナーコース カフェオーナーコース】 5,000円
	12/12(土)	C	
「黒豆とほうじ茶ロールケーキ &カフェマッキャート」	1/15(金)	A	
	1/16(土)	C	
「アーモンドチョコレートケーキ はじけるイチヂクのせ & 味わい楽しみブレンドコーヒー」	2/12(金)	A	【受講生】 5,500円
	2/13(土)	C	

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



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

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

※料金の「カフェズ・オーナー」とは、カフェズ・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。

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	12/6(日)	A B C	3,500円
	1/8(金)		
	2/8(月)		
紅茶の美味しい入れ方	12/20(日)	A B C	3,500円
	1/22(金)		
	2/15(月)		

ステップアップコース

コース	日程	時間	料金(税込)
「チョークアートに挑戦!」 ～基本のテクニックを学び、 自分のお店の看板を チョークアートで飾ってみよう～ *自分の作品をミニ黒板で お持ち帰りして頂けます。	11/19(木)	A B	【受講生・協会正会員】 6,500円 【独立開業コース カフェオーナーコース カフェオーナーコース カフェズ・オーナー(卒業生)】 6,000円

カフェごはんコース

コース	日程	時間	料金(税込)
「ポロネーゼとなすのキッシュ &クリスマスサラダ」	12/16(水)	A	【受講生】 6,500円 【協会正会員 独立開業コース カフェオーナーコース カフェオーナーコース カフェズ・オーナー(卒業生)】 6,000円
「ポークソテー&バジルごはん」	1/13(水)		
「バルミジャーノチーズの フレンチトースト & 紅茶のチョコプリン」	2/17(水)		

NEW

お得な「ペアdeトータルコース」が登場しました!

親子で、夫婦で、パートナーと...夢のカフェオープン(カフェ開業)に向けての準備をお得な料金でペアで一緒に進められます。詳しくは、お問い合わせ下さい。

ペアde独立開業コース お2人で**1,360,000円**(通常、独立開業コース 2名分の料金=780,000円×2=1,560,000円)

ペアdeカフェオーナーコース お2人で**1,848,000円**(通常、カフェオーナーコース 2名分の料金=1,029,000円×2=2,058,000円)

なんと
200,000円
お得!!

なんと
210,000円
お得!!

基礎コースご入学された皆様へ コース変更・追加受講について

★入学後3ヶ月以内に基礎コースからトータルコースへ変更すると、とってもお得です。

「トータルコース」への変更

独立開業コース(ご入学から3ヶ月以内) **385,000円**(内訳: 授業料 315,000円+その他費用 70,000円)
3ヶ月過ぎると...405,000円(内訳: 授業料 315,000円+その他費用 90,000円)

カフェオーナーコース(ご入学から3ヶ月以内) **634,000円**(内訳: 授業料 484,000円+その他費用 150,000円)
3ヶ月過ぎると...654,000円(内訳: 授業料 484,000円+その他費用 170,000円)

カフェオーナーコース(トータルコースセット価格) **264,000円**(内訳: 授業料 184,000円+その他費用 80,000円)
通常...300,000円(内訳: 授業料 184,000円+その他費用 116,000円)

「ペアdeトータルコース」への変更

ペアde独立開業コース お2人で**570,000円**(1,360,000円-395,000円×2名)

ペアdeカフェオーナーコース お2人で**1,058,000円**(1,848,000円-395,000円×2名)

ペアで受講することで
200,000円お得!!

ペアで受講することで
210,000円お得!!

※変更の申込書は、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。
※変更のタイミングは、いつからでも OK です。