



## 2010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 <b>4/4 (日)</b>	<b>4/18 (日)</b>
後期 <b>10/3 (日)</b>	<b>10/24 (日)</b>

※カフェプランナー正会員登録者で、3級を取得してから1年以上の方が対象。  
※正会員登録料は、15,000円(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 <b>4/4 (日)</b>	<b>4/18 (日)</b>
後期 <b>10/3 (日)</b>	<b>10/24 (日)</b>

※同時期の「3級資格認定対策コース」を必ず受講してください。  
※3級より「カフェプランナー」の呼称資格を有します。

### 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 <b>4/4 (日)</b>	<b>4/11 (日)</b>
後期 <b>10/3 (日)</b>	<b>10/17 (日)</b>

※1年以上の実務経験のある方も、同時期の「講習会」又は「対策コース」を必ず受講してください。  
※1年以上の実務経験が無い方は、同時期の「対策コース」を必ず受講してください。

- 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 認定証	【前期】 第1回目 <b>3/28 (日)</b> 第2回目 <b>4/17 (土)</b>	<b>第1回目</b> 16:50~ 受付開始 17:00~ カフェのメニュー作成、エスプレッソアレンジの実習、飲み物の応用実習、フルーツの基礎知識、課題レポート提出の注意 ※各日終了時間は19:45頃  <b>第2回目</b> 18:30~ ケーキ作成 ※別途、自主トレーニングとして実習室を提供
		【後期】 第1回目 <b>9/26 (日)</b> 第2回目 <b>10/23 (土)</b>	

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 <b>3/ 7 (日)</b> 第2回目 <b>3/28 (日)</b>	<b>第1回目</b> 10:20~ 受付開始 10:30~ エスプレッソの知識、抽出 13:00~ 休憩 13:40~ アレンジコーヒーの抽出  <b>第2回目</b> 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 ※各日終了時間は15:00頃
		【後期】 第1回目 <b>9/ 5 (日)</b> 第2回目 <b>9/26 (日)</b>	

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 <b>3/ 6 (土)</b> 第2回目 <b>3/13 (土)</b> 第3回目 <b>3/20 (土)</b> 第4回目 <b>3/27 (土)</b>	<b>第1回目</b> 18:20~ 受付開始 18:30~ コーヒーの基礎知識 20:00~ 休憩 20:15~ ペーパードリッップの抽出法  <b>第2回目</b> 18:30~ コーヒーの基礎知識、サイフォンの抽出法 20:00~ 休憩 20:15~ 3種のストレートコーヒー、サイフォンの抽出法  <b>第3回目</b> 18:30~ 紅茶の基礎知識 20:00~ 休憩 20:15~ 紅茶の正しい抽出法  <b>第4回目</b> 18:30~ コーヒー・紅茶の抽出 20:00~ 休憩 20:15~ 実技試験練習 ※各日終了時間は21:15頃
		【後期】 第1回目 <b>9/ 4 (土)</b> 第2回目 <b>9/11 (土)</b> 第3回目 <b>9/18 (土)</b> 第4回目 <b>9/25 (土)</b>	

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】 <b>3/7 (日)</b>	16:00~ 受付開始 16:10~ コーヒー・紅茶の基礎知識 ペーパードリッップ、サイフォン、紅茶の抽出手順 19:00頃 終了予定
		【後期】 <b>9/5 (日)</b>	

※受験料・受講料・テキスト代は税込価格です。

## 2010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 ★テンプ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)14:00~16:00(予定)	2次試験(実技)10:30~(予定) ※1次試験合格者
前期 <b>6/13 (日)</b>	<b>6/20 (日)</b>
後期 <b>11/14 (日)</b>	<b>11/28 (日)</b>

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	【前期】 第1回目 <b>5/30 (日)</b> 第2回目 <b>6/19 (土)</b>	<b>第1回目</b> 18:30~ 受付開始 18:40~ 講習 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。  <b>第2回目</b> 18:00~ 2次試験仕込・準備
		【後期】 第1回目 <b>10/31 (日)</b> 第2回目 <b>11/27 (土)</b>	

### 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)14:00~16:00(予定)	
前期 <b>6/13 (日)</b>	
後期 <b>11/14 (日)</b>	

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】 <b>5/30 (日)</b>	<b>A</b> 10:20~ 受付開始 10:30~ 講習 13:30頃 終了予定  <b>B</b> 14:50~ 受付開始 ※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 ※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
		【後期】 <b>10/31 (日)</b>	

※受験料・受講料・テキスト代は税込価格です。

## 2010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	
(3級 1次・2次)	
1次試験(筆記) → 2次試験(実技)	※1次試験合格者
※試験時間など、詳細は後日発表	

### 3級養成コース

- 授業内容: 器具・道具 / デザイン学 / コーヒー① / 紅茶① / 購買① ~ ⑤ / メニュー開発① ~ ⑦ 計16単位
- 講師: 富田 佐奈栄 / 小早川 陽青 / 他(予定)
- 受講料: 一般(16単位)258,000円 / カフェビジネスコース受講生(6単位)56,000円 / 短期カフェビジネスコース受講生(9単位)83,000円 / カフェドリンクマスターコース受講生(14単位)125,000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。

Cafe好き♪ 2010 Winter

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

Café Zuki

# Cafe好き♪



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

夢を叶えた卒業生たちのカフェ

ステップアップびったりコース  
選べるチェックシート!!

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

# カフェマスター 実習レッスン 現場レポート!!



カフェのビジネススクール  
**Café's Kitchen**  
カフェズキッチン

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

[www.sanaegakuen.co.jp](http://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](http://app.f.m-cocolog.jp/t/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>

# カフェオーナー 実習レッスン現場レポート!!



2010年1月27日、カフェオーナーの仕事全般や、接客サービス等の店舗での立ち居振る舞いなどを、実際の現場さながらに体験する、カフェオーナーコースの実習レッスンを行いました。カフェオーナーを目指す、生徒たちの奮闘振りを密着レポート!!

## 当日のスケジュール

- 11:00 講義スタート
- 12:30 ランチメニューの調理実習
- 13:30 ランチを兼ねた試食会
- 14:30 カフェドリンクの実演
- 14:50 実践形式で接客実習
- 17:00 紅茶の抽出手順・試飲
- 17:30 終了



## 実習の狙い!

カフェオーナーとしての立ち居振る舞いを学んで頂きます。実際には、自分のお店が出来てから経験していくことを、この授業で前もって学べ、本番の時にはベテランに達しています。

## 今回のランチメニュー

チャバタサンドと  
きのこ木の実のサラダ



## Lesson 1 [基本講義]

まずは『繁盛店になるお店作り・再来店させる店作りについて』の講義を行います。カフェでのさまざまなシチュエーションに対して学園長からの適切な解説やアドバイスが講義されます。



真剣な面持ちで講義に聞き入る生徒たち

## Lesson 2 [調理実習]

Lesson2はお昼ご飯作りも兼ねた調理実習。限られた時間の中でいかに効率良く、美味しく調理できるかが問われます。ここでも、調理のコツやお金が頂ける盛りつけ方などの確にアドバイス。みんな上手にできたかな!?



お昼ごはんも兼ねて調理実習が行なわれます。今日のメニューは・・・

今回の実習メニューは「チャバタサンドときのこと木の実のサラダ」。アナナスジャパンさんの冷凍パンを使って調理しました。

それではみんなていただきます～!



## Lesson 3 [接客実習]

昼食後はいよいよ、接客実習本番です。まずは、学園長から本日オススメのドリンクメニューの調理実演!



## 接客実習メニュー

黒ごま  
バナナシェイク



続いては、カフェオーナーとお客さん役に別れて、実際の接客サービス、調理の実習です。お客さまに心地よく過ごしていただくための接客サービスを上手く実践できるでしょうか!?



冷や汗をかきつつ奮闘する生徒たち

本番さながらの実習にみなさん悪戦苦闘。お客さまのさまざまなご注文をいかに効率よく提供するか。これまで学んできた知識と技術が試されます。慣れない調理と接客に戸惑う場面もしばしば。知識だけでは現場はこなせないことを実感!?



お会計を済ませてひと安心。上手にできたかな?

## 受講生の感想



受講生:伊藤 哲彦さん

基本講義では、学園を卒業してカフェオーナーになられた方の実体験や、オーナーとしての対応の仕方の話が聞けてとてもためになりました。調理・接客実習では、自分の直すべき部分をその場で指摘してもらえるので弱点がよくわかり、毎回勉強になることがたくさんあります。



受講生:三浦 えり子さん

講義で紅茶のおいしいいれ方を聞き、実際にいれてみる事ができました。実習ではオーナーとしての立ち居振る舞い方や、ドリンクのいれる順番など、とても勉強になりました。今後はカフェマナーの勉強もしつつ、料理メニューのレシピも増やしていきたいです。



受講生:河野 雅宏さん

調理実習では、レシピだけではわからなかったところを、実際に目で調理できたことがとてもよかったです。接客実習でドリンクを作るとき作業手順に戸惑ってしまい、頭ではなく身体で憶えていかなくてはいけないことに気付かされました。しっかり復習をして身につけていきたいです。

# 佐奈栄先生と行く カフェ巡りはもちろんのこと、色々な刺激満載!!

## カフェ&スイーツプラハ&ブダペストの旅

参加者  
受付中!!

2010年5月10日(月)～17日(月)

今回の目玉は、プラハでカフェ・スラヴィアにてお菓子実習、ブダペストでジェルボーにてお菓子実習!!

個人旅行では、お菓子実習など受け入れをしてくれないのが現状なので貴重な体験ができます!

自分やお店のアピールにも役立つこと間違いなし! お店づくりのヒントも見つかるはず。生徒さんの紹介や一般の方も参加可能です。

今回はカフェズ・キッチン卒業生・開業5年目を迎えた生徒さんも参加予定。先輩カフェオーナーとしてのお話もたくさん聞いちゃいましょう!!

### 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、クネドリキーを使ったお菓子など。

最終の発行

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

ジェルボー (Gerbeaud) にてお菓子作り体験

エプロンがもらえる

ジェルボーは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、ジェルボーを代表する3種類のケーキ作り体験ができる。

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

### スケジュール

1日目 5/10(月)	東京・成田 11:00 — フィンランド航空 → ヘルシンキ 15:20 16:45 — フィンランド航空 → プラハ 18:00 着後ホテルへ Moevenpick Hotel Prague 泊
2日目 5/11(火)	朝食: ホテル内レストラン 午前: 研修 市内のカフェ巡り 9:00~14:30 午後: 研修「CAFE SLAVIA(カフェ スラヴィア)」15:00~18:00 1881年創業のプラハで最も古いカフェの1つ。チェコ伝統の菓子パンやお菓子作りを実体験。 Moevenpick Hotel Prague 泊
3日目 5/12(水)	朝食: ホテル内レストラン 午前: 市内観光/午後: 自由研修 夕食: 市内レストラン Moevenpick Hotel Prague 泊
4日目 5/13(木)	朝食: ホテル内レストラン プラハ 9:55 — マレプ・ハンガリー航空 → ブダペスト 11:15 着後研修 市内のカフェ巡り ~17:00 夕食: 市内レストラン Sofitel Budapest Chain Bridge 泊
5日目 5/14(金)	朝食: ホテル内レストラン 午前: 市内観光 9:00~13:00 / 午後: 自由研修 Sofitel Budapest Chain Bridge 泊
6日目 5/15(土)	朝食: ホテル内レストラン 終日: 研修「GERBEAUD(ジェルボー)」ブダペストを代表する老舗カフェ。ジェルボーを代表する3種類のケーキ作りを実体験。9:00~16:00 夕食: 市内レストラン Sofitel Budapest Chain Bridge 泊
7日目 5/16(日)	朝食: ホテル内レストラン ブダペスト 11:40 — フィンランド航空 → ヘルシンキ 15:00 17:15 — フィンランド航空 → 機内泊
8日目 5/17(月)	東京・成田 8:55 成田到着。空港にて解散、お疲れさまでした。

旅行代金 **380,000円**

《2人部屋》 添乗員同行・参加者が10名の場合 ※添乗員同行・参加者が7名の場合: 420,000円

■旅行費に含まれるもの... ◎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室を基準とした別紙ホテルの宿泊料金及びサービス料。◎食事料金: 全朝食、夕食3回。◎バス料金: 別紙日程表に記載された空港、ホテル間の送迎及び視察の際の料金。◎通訳兼ガイド料金: 11日~15日 ◎添乗員: 全行程弊社の社員が同伴致します。◎団体行動中の料金: サービス料及びチップ、税金。◎その他の料金: 5月11日の実習費用50ユーロ、5月15日の実習費用130ユーロ。

■旅行費に含まれないもの... ◎食事料金: 昼食5回、夕食3回。◎お一人部屋を使用される場合の追加料金: 48,000円 ◎個人的費用: クリーニング代、電報代、飲食代、その他の個人的な費用。◎超過手荷物料金: 航空手荷物規制をこえるもの。◎その他の料金: 燃油特別付加運賃(航空保険料含む) 17,000円/現地空港税9,200円/成田使用料2,040円/成田旅客保安サービス料500円

参加希望の方は、お早めのお申し込みをお願いします。

申し込み締切 **2010年3月31日(水)**

お申し込みは、電話又はホームページから。  
TEL 03-5722-0378  
HP http://www.sanaegakuen.co.jp/activity/06.shtml

# 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。

## Hinata Cafe



ひなたカフェ  
心地よいハワイアンミュージックが流れ、暖かな日向の光に包み込まれている様なお店です。

短期カフェビジネスコース  
小谷 和照さん  
学園では、美味しいコーヒー・紅茶の入れ方は勿論、基本的な知識や雑学などを学べたことが、お客様との会話に役立っています。

STYLE  
ブルーのとびら、店内の壁は薄い黄色を基調にした空間が暖かく心地よい。柔らかな光が入り、ハワイアンミュージックのBGMと、とても暖かい雰囲気。

STYLE  
ブルーのとびら、店内の壁は薄い黄色を基調にした空間が暖かく心地よい。柔らかな光が入り、ハワイアンミュージックのBGMと、とても暖かい雰囲気。

MENU  
〈左〉コナコーヒー ¥560  
〈右〉ロコモコ(ランチ) ¥850

MENU  
〈左〉コナコーヒー ¥560  
〈右〉ロコモコ(ランチ) ¥850

DATA  
●営業時間: 11:30~21:00/火曜・第4水曜定休  
●住所: 〒186-0002 東京都国立市東1-14-11 ヴルム国立1F  
●TEL/FAX: 042-505-5516  
●アクセス: JR中央線国立駅南口 旭通り沿い 徒歩3分  
★時間分煙 11:30~17:00 禁煙

## coffee caraway

コーヒー キャラウェイ  
自家焙煎したコーヒーを販売するお店です。コーヒー関連の雑貨や焼き菓子の販売もしていて、店内のカウンターでコーヒーを飲むことができます。



カフェビジネスコース  
芦川 直子さん  
カフェビジネスコースでは、カフェスタッフとしての業務を一通り経験出来たことがとてもよかったです。

STYLE  
丁寧に自家焙煎したコーヒー豆を販売しているお店。喫茶ではコーヒーと焼き菓子もお召し上がり頂けます。

STYLE  
丁寧に自家焙煎したコーヒー豆を販売しているお店。喫茶ではコーヒーと焼き菓子もお召し上がり頂けます。

MENU  
〈左〉コーヒー ¥400  
〈右〉焼き菓子(クッキー、タルトなど) ¥300~

MENU  
〈左〉コーヒー ¥400  
〈右〉焼き菓子(クッキー、タルトなど) ¥300~

DATA  
●営業時間: 水曜~土曜 13:00~18:00  
●住所: 〒153-0051 東京都目黒区上目黒5-32-4 1F  
●URL: http://c-caraway.com  
●アクセス: 東急東横線祐天寺駅より徒歩15分  
★禁煙

## Café de ゆらり



カフェ テ ゆらり  
日々の生活で少し疲れたとき、静かな音楽と落ち着いた雰囲気の中でコーヒータイムを楽しめるお店です。

短期カフェビジネスコース  
和田 ひと江さん  
カフェズ・キッチンでは開店までの一連の流れがすべてとてもよかったです。また、保健所への対応でも相談ののって助けてもらいました。

STYLE  
常時5、6種類の厳選した産地農場からの「有機栽培コーヒー豆」を、サイフォンコーヒーと有田焼の器で提供するという、オーナー和田さんのこだわりが感じられます。

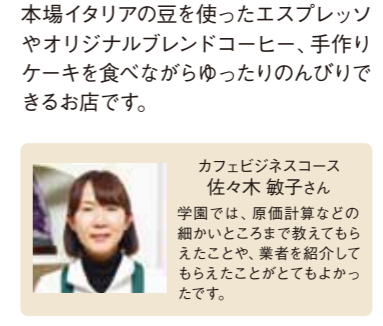
STYLE  
常時5、6種類の厳選した産地農場からの「有機栽培コーヒー豆」を、サイフォンコーヒーと有田焼の器で提供するという、オーナー和田さんのこだわりが感じられます。

MENU  
〈左〉手作りシフォンケーキ ¥400  
〈右〉ゆらり御膳 ¥1,000

MENU  
〈左〉手作りシフォンケーキ ¥400  
〈右〉ゆらり御膳 ¥1,000

DATA  
●営業時間: 10:00~19:00(4~10月) 10:00~18:00(11~3月)/日曜・月曜・祝祭日休  
●住所: 〒247-0013 横浜市区上郷町62-2  
●TEL/FAX: 045-891-6191  
●アクセス: JR京浜東北線 港南台駅よりバス6分 中野町下車 徒歩1分  
JR東海道線 横須賀線 大船駅よりバス15分 中野町下車 徒歩1分  
★禁煙

## CAFE CUORE



カフェ クオーレ  
本場イタリアの豆を使ったエスプレッソやオリジナルブレンドコーヒー、手作りケーキを食べながらゆったりしたのんびりできるお店です。

カフェビジネスコース  
佐々木 敏子さん  
学園では、原価計算などの細かいところまで教えてもらえたことや、業者を紹介してもらえたことがとてもよかったです。

STYLE  
和室の座敷席、テーブル席と統一されたインテリアで落ち着いた雰囲気。店内にはのんびりとした時間が流れます。

STYLE  
和室の座敷席、テーブル席と統一されたインテリアで落ち着いた雰囲気。店内にはのんびりとした時間が流れます。

MENU  
〈左〉イチゴのロールケーキ ¥480  
〈右〉カプチーノ ¥480

MENU  
〈左〉イチゴのロールケーキ ¥480  
〈右〉カプチーノ ¥480

DATA  
●営業時間: 11:40~21:00/月曜定休  
●住所: 〒186-0002 東京都国立市東3-7-14 国立ベルハイム1F  
●TEL/FAX: 042-573-5009  
●アクセス: JR中央線国立駅南口 旭通り 徒歩10分  
★エリア分煙

# 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。



「おいしいコーヒー Book」が  
沢山の雑誌で紹介されました！

- ★雑誌「ホテル旅館 2010年 2月号」
- ★雑誌「カフェビジネス vol.2」
- ★雑誌「twin vol.95」
- ★雑誌「cafe&restaurant 2010年 2月号」
- ★雑誌「月刊 飲食店経営 3月号」(株式会社商業界)
- ★新聞「バンニユース」等々。



## NHK「わんにゃん茶館」

BS2 毎週火曜日 20:00~放送(再放送は、翌日水曜日 11:45~)

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。4月から放送時間がわかります。火曜日 20:00~です。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、是非見てレシピを増やして下さい！



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



こんなこともやりました！

- ★「ダイオーズ」  
ダイオーズのフリーペーパー『D-mail vol.22』の取材を受けました。
- ★「日経レストラン 2010年3月号」  
「日経レストラン」(日経BP社) 3月号にて、「分煙レボリューション special」というコーナーで、日本カフェプランナー協会が活動している「たばこの店頭表示」「たばこのステッカー」について、インタビュー記事が載りました。



# 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！

コース	日程	時間	料金(税込)
「ガトーショコラあんこ入り & アイスエスプレッソ」	3/12(金)	A	【受講生】 5,500円
「抹茶とピスタチオのクグロフ & 桜ティー」	4/16(金) 4/17(土)	A C	【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
「エスプレッソタルト & アイスカプチーノ」	5/21(金) 5/22(土)	A C	

コース	日程	時間	料金(税込)
「店舗設計を学ぶ」 ~図面の見方、読み方、 平面図の描き方、 思い通りのお店の作り方~ 講師:中川 恵介(商業施設士) コムスペース(株)	4/8(木)	A B	【受講生・協会正会員】 6,000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】 ※必修単位 0円

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

コース	日程	時間	料金(税込)
「お花見キッシュ サラダ添え & 工芸茶」	3/15(月)	A	【受講生】 6,500円
「中華風ワンプレート (中華風かき玉スープ & 豚しゃぶザーサイごはん)」	4/21(水)		【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 カフェオーナーコース カフェオーナーコース(卒業生)】 6,000円
アレンジパンメニュー 「五穀クロワッサンのサラダのつけ & プリンアラモード」	6/16(水)		

コース	日程	時間	料金(税込)
「パスタ入門コース」 *カフェプランナー3級受験者は必須。 *パスタ養成コースを受講する際には 必須となります。 講師:羽賀 勉(株式会社FM1)	3/19(金) 3/30(火)	A	【一般】 8,000円 【受講生】 6,000円
次回の「パスタ養成コース」は、 6月に予定しています。			【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 カフェオーナーコース カフェオーナーコース(卒業生)】 5,500円

コース	日程	時間	料金(税込)
「1日体験入学」			
「コーヒーのおいしい入れ方」	3/10(水) 4/9(金) 5/19(水)	A B C	3,500円
「紅茶のおいしい入れ方」	3/24(水) 4/23(金) 5/26(水)		

\*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。

コースのお申し込み  
お問い合わせは **Cafe's Kitchen**  
TEL 03-5722-0378 FAX 03-5722-2951 予約TEL 0120-66-0378  
E-mail (一般) cosu-yoyaku@sanaegakuen.co.jp (受講生・協会会員) seito@sanaegakuen.co.jp

カフェ開業を目指すあなたのための

# ステップアップぴったりコース 選べるチェックシート!!

「本当にお店をオープンするためには次に何をすればいいの?」「理想のお店を作る方法は?」などなど。カフェの基礎を学んだだけではカフェ開業から運営までの全てを身に付けたことにはなりません。カフェの基礎を学んだら、次にステップアップ! 自分が作りたいカフェを目指して、更なる知識と技術を身につけましょう!!

下のチェック項目で該当するものにチェックしよう。カフェ開業のために必要な知識や技術で自分に足りないものがあります。自分に足りないものが分かったら、開業目指してステップアップコースで学んでみよう!!

## Question A

- お店の立地を自分で選べる
- 物件の設備対応がきちんとわかる
- 自分の作りたいカフェのコンセプトがしっかりある
- 店舗の作り方がわかっている
- 店舗工事にかかる予算がわかる
- カフェの特長作りがわかる
- 売上げの概算構成ができる
- 総投資金額の考え方がわかる
- 借入れ制度がわかる
- 採算分岐点の考え方がわかる
- 従業員計画(教育)がたてられる
- メニュー開発がきちんとできる
- メニュー構成ができる
- 必要什器備品の判断ができる
- 販促計画がたてられる
- 営業事務処理がわかる

チェック項目数 個

## Question B

- 「入店~案内~注文~作製~提供~サービス~フォロー~会計~お見送り」の一連の流れが理解できている
- 接客サービスは完璧
- お客さまに対してのTPOがわかる
- 問題があったときの確かな判断で行動できる
- カフェオーナーとしての立ち居振る舞いを身につけている
- お店の1日の流れを全て理解している
- 自分のレシピが100枚以上ある
- オープン前、オープン、オープン後に何をどうしなければいけないかを理解している
- 再来店させるお店作りができる
- オーダー後のドリンクやデザート、フードメニューの作製手順・提供時間を理解している

チェック項目数 個



## Question Aで

チェックが9個以上のあなたは...自分に足りない知識のカフェオーナーコースを単発で勉強したりして、さらなる自信を。実際のカフェオープンに向けてトライしてみましょう。

チェックが4個~8個のあなたは...カフェをオープンするまでの知識や考え方がまだまだ足りません。もっと独立開業に向けての知識と技術を身につけましょう。

チェックが0~3個のあなたは...カフェをオープンするための知識や技術をもっと身に付けなければカフェ開業を成功させるのは難しいです。理想のカフェオープンのために更なる勉強に励みましょう。

開業に向けてトライ!  
ステップアップコース・  
ケーキ&パンコース・カフェごはんコース  
などを受講してさらなる自信を。

独立開業コースでしっかり  
開業のための知識と技術を  
深めましょう

## Question Bで

チェックが7個以上のあなたは...カフェでの身のこなしやカフェを運営するノウハウはある程度身に付けています。実際のカフェオープンに向けてトライしてみましょう。

チェックが3個~6個のあなたは...カフェでの立ち居振る舞いや運営ノウハウが少し足りないようです。カフェ運営の知識をもう少し学びましょう。

チェックが0~2個のあなたは...カフェを運営するための知識や技術が欠けています。自分の理想に合ったお店を運営していくためには更なる知識と技術が必要です。

開業に向けてトライ!  
ステップアップコース・  
ケーキ&パンコース・カフェごはんコース  
などを受講してさらなる自信を。

カフェオーナーコースで  
しっかりカフェ運営のための  
知識と技術を修得しましょう

## Question AとQuestion Bの合計で

チェックが10個以上のあなたは...カフェ開業までの知識やカフェを運営するための技術はある程度、備わっています。理想のカフェオープンに向けて具体的に準備してみましょう。

チェックが6個~9個のあなたは...カフェをオープンするための知識や技術、運営するためのノウハウがまだまだ足りません。更なる知識と技術の修得に励みましょう。

チェックが0~5個のあなたは...カフェをオープンするためにはもっと多くの知識と技術が必要です。理想のお店を成功させるために更に総合的な学習をオススメします。

開業に向けてトライ!  
ステップアップコース・  
ケーキ&パンコース・カフェごはんコース  
などを受講してさらなる自信を。

カフェオーナーコースで  
カフェのための総合的知識と  
技術を修得しましょう

さらに! 夫婦や親子、パートナーと一緒に学びたい方は

ペア de 独立開業コース・ペア de カフェオーナーコース への変更をお選びください!! ご相談は、お気軽に。