



2010年度 カフェランナー資格

「カフェランナー」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 4/4 (日)	4/18 (日)
後期 10/3 (日)	10/24 (日)

※カフェ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 4/4 (日)	4/18 (日)
後期 10/3 (日)	10/24 (日)

※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「カフェランナー」の呼称資格を有します。

カフェ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 4/4 (日)	4/11 (日)
後期 10/3 (日)	10/17 (日)

※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
- ▲カフェランナー資格を取ると...

2級対策コース

受講料 持ち物 日程

【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 3/28 (日)
第2回目 4/17 (土)

【後期】
第1回目 9/26 (日)
第2回目 10/23 (土)

タイムテーブル
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

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

3級対策コース

受講料 持ち物 日程

【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/ 7 (日)
第2回目 3/28 (日)

【後期】
第1回目 9/ 5 (日)
第2回目 9/26 (日)

タイムテーブル
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
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

4級対策コース

受講料 持ち物 日程

【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/ 6 (土)
第2回目 3/13 (土)
第3回目 3/20 (土)
第4回目 3/27 (土)

【後期】
第1回目 9/ 4 (土)
第2回目 9/11 (土)
第3回目 9/18 (土)
第4回目 9/25 (土)

タイムテーブル
18:20~ 受付開始
18:30~ コーヒーの基礎知識
20:00~ 休憩
20:15~ ペーパードリップの抽出法
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
18:30~ 紅茶の基礎知識
20:00~ 休憩
20:15~ 紅茶の正しい抽出法
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

4級認定講習会

受講料 持ち物 日程

6,500円
+5,000円
(テキスト代)

筆記用具
エプロン
受講票

【前期】 3/7 (日)
【後期】 9/5 (日)

タイムテーブル
16:00~ 受付開始
16:10~ コーヒー・紅茶の基礎知識
ペーパードリップ、サイフォン、紅茶の抽出手順
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。

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、デザートクリエイタ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)14:00~16:00(予定)	2次試験(実技)10:30~(予定) ※1次試験合格者
前期 6/13 (日)	6/20 (日)
後期 11/14 (日)	11/28 (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)14:00~16:00(予定)	
前期 6/13 (日)	
後期 11/14 (日)	

2級対策コース

受講料 持ち物 日程

【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 5/30 (日)
第2回目 6/19 (土)

【後期】
第1回目 10/31 (日)
第2回目 11/27 (土)

タイムテーブル
18:30~ 受付開始
18:40~ 講習 ※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。
21:00頃 終了予定
18:00~ 2次試験仕込・準備

3級対策コース

受講料 持ち物 日程

6,500円
+5,000円
(テキスト代)

筆記用具
エプロン
受講票

【前期】 5/30 (日)
【後期】 10/31 (日)

タイムテーブル
10:20~ 受付開始
10:30~ 講習
13:30頃 終了予定
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

※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①~② 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 Autumn

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♪



Café's Kitchen
HAPPY ANNIVERSARY
15周年記念パーティー

佐奈栄先生と行く!
おでかけステップアップコース
in 函館

夢を叶えた卒業生たちのこだわりカフェ
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

フリーダイヤル 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/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





Cafe's Kitchen
カフェズキッチン

HAPPY ANNIVERSARY

2010年
8月9日

15周年記念パーティー

2010年8月8日。カフェズ・キッチンが設立15周年を迎えました。
たくさんの方々に支えられて、走り続けた15年間。
その感謝の気持ちを込めて15周年記念パーティーを開催いたしました。
日ごろお世話になっている方々や生徒さんにお越しいただき、大盛況のパーティーとなりました。

マスターソムリエの高野氏による
シャンパンサーベラーズの
パフォーマンスでパーティー
スタート。おいしいシャンパンで記
念の乾杯!!



協賛各社による
プレゼンテーション!
お料理もたくさん

日ごろお世話になっている食品等の仕
入れ業者さんの方々による、商品のプ
レゼンテーションを行ない、素敵な食材
をたくさんご紹介いただきました。

午後8時8分8秒、記念すべき15周年を全員でク
ラッカーを鳴らして、お祝い!!
参加して下さったみなさんに未広がりな未来が
待っていることを祈りつつ。
最後はみんなで記念撮影。どうもみなさんありが
とうございました。

佐奈栄先生と行く おでかけステップアップコース

in 函館

今回は食材の宝庫、「函館」におでかけ。
新鮮な魚介や北海道スイーツを追跡！？してきました。

函館

今回のツアーのポイント

- 食材の宝庫、函館。有名な朝市で新鮮魚介をチェック。
- 函館で有名なカフェやレストランを視察。
- 北海道の素敵なカフェでスイーツを堪能。
- 観光スポットも盛り沢山の旅。

2010年
7/29～7/31に
行ってきました♪

1日目
7/29 (thu)

函館空港に到着。まずは有名な朝市に直行。

朝市でお土産視察。メロンやカニを試食しました。

TACHIKAWA CAFE

カフェでお昼&デザート堪能。

雨の中のカフェ巡り。

la maison de campagne (フレンチレストラン)

夜は人気のフレンチレストランでカンパイ！！

2日目
7/30 (fri)

きくち (ソフトクリーム)

ソフトクリーム

地元の大人気！！

帰りは地元で人気の「きくち」のソフトクリームをいただきました。

鑑処 木はら (寿司屋)

地元の新鮮な魚介を堪能。

夜は、函館一のお寿司屋さんで。

赤レンガ倉庫のカフェで一息。

ベイサイドエリアにある金森赤レンガ倉庫は多くの観光客で賑わう人気スポット。

3日目
7/31 (sat)

地元の新鮮な野菜の即売会で沢山野菜を買いました。

初日にディナーを頂いたフレンチレストランのシェフが自ら栽培されたレストランで使っている無農薬野菜をわけて頂きました。

出発前に、再度朝市へ。東京へのお土産を物色。イカ釣りにも挑戦！！

函館名物のハセガワの焼鳥(でも豚丼)をお弁当に買って、東京へ・・・

おいしいアイスが忘れられず、最後に「きくち」のソフトクリーム屋さんへ。

さすがは食材の宝庫、北海道！3日間の日程でしたが、いろいろなところを巡って充実の研修旅行となりました。

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。

Café Poche

カフェ ポッシュ



無添加の食、オーガニックの野菜など、こだわりの無添加ナチュラルカフェ。ゆっくりのんびりと過ごせるお店です。

カフェビジネスコース
渡辺 昌哉さん
カフェの運営全般の基礎がわかりやすく、勉強になりました。こだわりのカフェを作るには、カフェビジネスツアーなどに積極的に参加して世界のカフェを見ておくのと良いと思いました。



STYLE
フランスの漆喰、イギリスのアンティークアなどいたるところにオーナー渡辺さんのこだわりが感じられるカフェ。遊び心のある雑貨・服飾小物の販売もしています。



MENU
《左》スペシャルティコーヒー ¥500
《右》シフォンケーキ ¥450

DATA
● 営業時間：12:00～19:00/水曜・金曜 定休
● 住所：〒277-0042 千葉県柏市逆井4-9-26
● TEL：04-7136-7667
● URL：http://homepage3.nifty.com/cafe-poche/
● アクセス：東武野田線 逆井駅 徒歩7分



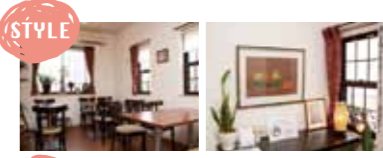
Café ちょっとひと休み

カフェ ちょっとひとやすみ



高齢者の方でも、疲れたときに“ちょっとひと休み”できる、ゆったりした気分でくつろげるお店。

短期カフェビジネスコース
白根澤 和子さん
カフェ・キッチンで学んだコーヒーの知識や、ステップアップコースで学んだ事全てが役に立ちました。



STYLE
近くに高齢者の利用する施設もあるため、高齢のお客様も多いとオーナーの白根澤さん。とても“あたたかい”雰囲気のカフェ。



MENU
《左》ケーキセット (お好きなケーキとコーヒー又は紅茶) ¥550
《右》マンゴープリン ¥350

DATA
● 営業時間：10:30～17:00/土曜・日曜・第1,3月曜 定休
● 住所：〒254-0046 神奈川県平塚市立野町34-3-1
● TEL/FAX：0463-33-8801
● アクセス：JR東海道線 平塚駅より 泰野行きバス 営林署前下車 徒歩1分



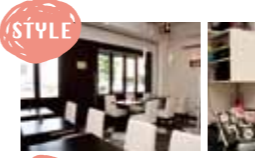
Cafe JiVE

カフェ ジャイブ



オーナー上野さんの音楽好きが感じられる店内。音楽に包まれてゆっくりくつろげるお店。

カフェビジネスコース
上野 泰弘さん
学園では、カフェ運営の基本事項が学べた事や同じ志を持つ多くの仲間と知り合えた事がとてもよかったです。



STYLE
音楽に包まれくつろげるカフェ。店内は白と黒を基調にした内装で落ち着いた雰囲気です。



MENU
《左》プレミアムアサイベリー豆乳 ¥600
《右》ふわとろオムライス(ランチ：スープ・サラダ、コーヒー or 紅茶付き) ¥900

DATA
● 営業時間：11:30～20:00/月曜 定休
● 住所：〒130-0014 東京都墨田区亀沢1-7-8
● TEL/FAX：03-3623-1626
● アクセス：都営地下鉄大江戸線 両国駅A3出口より徒歩30分 JR総武線 両国駅東口より徒歩5分



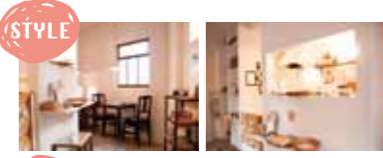
kiki: 器々

キキ

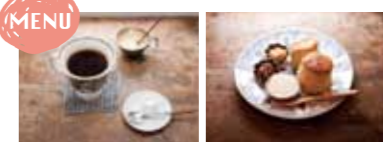


素敵な器でおいしいコーヒーが飲めるお店。ゆっくりとした自分の時間を過ごせます。

短期カフェビジネスコース
北原 香里さん
コーヒー・紅茶の基本的な入れ方から、メニューの値段の付け方など、カフェ・キッチンでは色々な事が学べました。



STYLE
器やインテリア、雑貨等、オーナー北原さんのスタイルが感じられる店内。とても居心地の良いお店。



MENU
《左》コーヒー ¥500
《右》スコーン ¥350

DATA
● 営業時間：11:00～19:00/水曜・第2,4月曜 定休(不定休あり)
● 住所：〒173-0004 東京都板橋区板橋1-24-2藤原ビル1F-B
● URL：http://www.kottocafe-kiki.com/
● アクセス：JR埼京線 板橋駅 徒歩2分 都営三田線 板橋駅 徒歩5分



カフェズ・キッチン

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。

「週刊ダイヤモンド」8/7号



『週刊ダイヤモンド』ダイヤモンド社にて、「分煙という視点」というテーマで日本カフェプランナー協会並びにカフェズ・キッチンで始めた、「タバコの店頭表示」の取り組みが紹介され、学園長のインタビュー記事が載りました(118ページ)。

「読売新聞」7/22



富田佐奈栄著「イタリアのカフェ&ドルチェ」(産業編集センター)の本が、読売新聞(夕刊)7月22日(木)の記事、「読んでから行く?今が旬です!海外人気度ランキング」で、第1位に輝きました個人的にもイタリアは、大好きな国です。是非、この本を片手に、イタリアへ・・・

「カフェ&レストラン」9月号



「カフェ&レストラン」旭屋出版にて、学園長が5月に行ったカフェビジネスツアーの内容が『佐奈栄先生がご案内 プラハ&ブダペストスイーツ・カフェめぐり』(56~57ページ)と題し、カフェレポート記事が紹介されました。

「mom」10月号

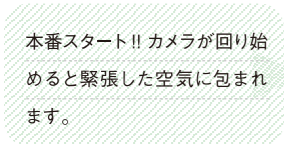


生活情報誌「mom」(イオンクレジットカード株式会社)にて、「おいしい一杯」でくつろぎ時間というテーマで「コーヒーをおいしくいれるコツ!」、「かわいい「コーヒーアート」に挑戦!」(7~11ページ)が掲載されました。

NHK総合「くらしセンスアップ」



まずは撮影手順についての打ち合わせ。細かな動きやセリフ、内容等について確認します。



本番スタート!! カメラが回り始めると緊張した空気に包まれます。



今回は番組2本分を一気に収録しました。
写真左: 手前からアイス焼酎茶ピーチラテ、トリプルティー、セバレットティー
写真右: 手前からクリンバナナスムージー、ビタミンたっぷりジュース

首都圏では、「いっと6けん」(月~金 午前 11:05 ~ 11:54) / 地方局では、「ローカルニュース」(月~金 午後 6:10 ~ 7:00 の時間)

NHK総合「くらしセンスアップ」という番組で、学園長が「おうちでカフェ アレンジティー」、「おうちでカフェ おいしいヘルシードリンク」というテーマでアレンジドリンクを紹介しています。



できあがったドリンクをイメージカット風に撮影しているところ。オープニングカットとして使用します。



みなさんお疲れさまでした。(撮影スタッフみなさんと)

ピンポイント

ワンランク上の技術や知識を磨くために...
ちょっとしたおまてなしを学び、単調な日常に癒しの時間でリフレッシュ!

ステップアップコース

コース	日程	時間	料金(税込)
「カフェごはんメニューを増やそう!」 ~業務用食材の利用法、すぐにメニューに導入できます~ 『樹下夢』ハンバーグ、カレーソース等 講師: 大塚 陽男(樹下夢)	11/8(月)	A	【受講生・協会正会員】 2,000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(卒業生)】 1,000円
「ペーパードリッパ抽出確認&オリジナルブレンドコーヒーをつくる」 ~自分のお店のコーヒーの味を決め、オープン前準備をしよう!~ 受講対象者: コーヒー①受講済みの方 講師: 鈴木 昭夫(共和コーヒー店)	12/7(火)	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(卒業生)】 4,000円
「冷凍パンを学ぶ」 ~冷凍パンの扱い方、種類を知り、焼ききたパンをメニューに導入しよう!~ 講師: 喜多 亜裕美 (株アナスジャパン)	12/8(水)	A	【受講生・協会正会員】 2,000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(卒業生)】 1,000円
「エスプレッソの基本を再確認し、エスプレッソを抽出しよう!」 ~エスプレッソマシンを導入をお考えの方やもっとうまくいきたい方~ 受講対象者: コーヒー②又はパスタ入門コース受講済みの方 講師: 佐々木 潔(カフェプランナー)	12/11(土)	A B	【受講生・協会正会員】 4,500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(卒業生)】 4,000円

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	11/5(金) 12/15(水) 1/7(金)	A B C	3,500円
紅茶の美味しい入れ方	11/26(金) 12/22(水) 1/21(金)		

カフェごはんコース

コース	日程	時間	料金(税込)
「ひき肉とミニトマトのスパゲッティ&ニース風サラダ」	11/24(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(卒業生)】 6,000円
「具だくさんクラムチャウダー&塩味マフィン」	1/12(水)		

パスタコース

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には必須となります。 講師: 羽賀 勉(株式会社FMI)	11/11(木)	A B	【一般】 8,000円 【受講生】 6,000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(卒業生)】 5,500円
パスタ養成コース *パスタ入門コース受講済みの方が対象となります。 *カフェプランナーは必修単位となります。 講師: 羽賀 勉(株式会社FMI) 富田 佐奈栄(学園長)	11/15(月) 11/22(月) 12/6(月) 12/13(月)	A	【一般】 45,000円 【受講生】 44,000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(卒業生)】 44,000円

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 & ノエルティー」	12/17(金) 12/18(土)	A C	【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(卒業生)】 5,000円
「ガレット・デ・ロワ(公現祭)&ピンテージュバのミルクティー」	1/14(金) 1/15(土)	A C	

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

*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** カフェズキッチン
TEL: 03-5722-0378 FAX: 03-5722-2951
フリーダイヤルFAX: 0120-66-0378
Eメール (一般) cosu-yoyaku@sanaegakuen.co.jp (受講生・協会会員) seito@sanaegakuen.co.jp

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、基礎を学ぶコース(カフェビジネス・短期カフェビジネス・カフェドリンク・カフェビジネス通信コース)からカフェビジネスを総合的に学ぶコースへ変更すると、とってもお得です。



カフェビジネスを総合的に学ぶコースへの変更

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 90,000円 + その他費用 295,000円)
3ヶ月過ぎると...405,000円(内訳: 授業料 100,000円 + その他費用 305,000円)

3ヶ月以内に変更すると
20,000円 お得!!

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 145,000円 + その他費用 489,000円)
3ヶ月過ぎると...654,000円(内訳: 授業料 155,000円 + その他費用 499,000円)

3ヶ月以内に変更すると
20,000円 お得!!

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 60,000円 + その他費用 204,000円)
通常...300,000円(内訳: 授業料 96,000円 + その他費用 204,000円)

セット価格(12単位)で
36,000円 お得!!



「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!!
*ご入学から3ヶ月以内に変更の場合

ペアで受講することで
210,000円 お得!!
*ご入学から3ヶ月以内に変更の場合

変更の申込書は、ホームページの Members 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おります。どのコースへ変更したいのかわからない方は、あなたにぴったりのコースを選ぶためのチェックシートもありますので、お気軽にお問い合わせください。