



2011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 4/3(日)	4/17(日)
後期 10/2(日)	10/23(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 4/3(日)	4/17(日)
後期 10/2(日)	10/23(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 4/3(日)	4/10(日)
後期 10/2(日)	10/16(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 ★カフェの基礎知識と技術 ★3級受験資格
- ▲カフェ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 3/27(日) 第2回目 4/16(土) 【後期】 第1回目 9/25(日) 第2回目 10/22(土)	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

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 3/6(日) 第2回目 3/27(日) 【後期】 第1回目 9/4(日) 第2回目 9/25(日)	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

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 3/5(土) 第2回目 3/12(土) 第3回目 3/19(土) 第4回目 3/26(土) 【後期】 第1回目 9/3(土) 第2回目 9/10(土) 第3回目 9/17(土) 第4回目 9/24(土)	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

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】 3/6(日) 【後期】 9/4(日)	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。

2011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)10:30~12:00(予定)	2次試験(実技)10:30~(予定) ※1次試験合格者
前期 6/12(日)	6/19(日)
後期 11/13(日)	11/27(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	【前期】 第1回目 5/29(日) 第2回目 6/18(土) 【後期】 第1回目 10/30(日) 第2回目 11/26(土)	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ことがあります。 18:00~ 2次試験仕込・準備

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)10:30~12:00(予定)	
前期 6/12(日)	
後期 11/13(日)	

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】 5/29(日) 【後期】 10/30(日)	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)が行なわれないことがあります。 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。

2011年度カフェレシピークリエイター資格

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/購買額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。

Café Zuki

Cafe好き♪

[カフェズキ]

Vol.28

2011 Summer



佐奈栄先生と行く
カフェ&スイーツ
イタリアの旅
ヴェネツィア
ナポリ
ローマ

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

ピンポイントレッスンのご案内

資格認定試験要項

Galleria Umberto I
ウンベルト1世のガッレリア

円蓋の高さは58mもある
ガラスのドームが美しい。

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 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



佐奈栄先生と行く

2011年5月16日(月)～23日(月)

イタリア三都市をめぐる研修に行ってきました!

カフェ文化発祥の地・ヴェネツィアから、研修で訪れるのは2度目となるナポリへ。さらに人気の都市・ローマに移動して、カフェ文化にたっぷりふれてきました! カフェの歴史を感じ、本場の味と技を学んだ8日間。カフェづくりのヒントもたくさん見つかりました。ここでは研修の様子をご紹介します。



ヴェネツィア [Venezia]

1日目
イタリアに到着!!
ヘルシンキを経てイタリアに到着。ホテル内レストランにて早速豪華な夕食!!



1日目

「カフェラテ」発祥のカフェ フローリアン

発祥の「カフェラテ」を飲みました。フランス式のように、自分で好みの割合を入れていただきます。

2日目



カップにエスプレッソのピッチャーに熱湯。白いピッチャーに温めた牛乳。それぞれをお好みでいただく「カフェアメリカー」!

「トニスト フローリアン」ハムチーズトーストのような感じでとってもお手軽!

ヴェネツィアでおおすすめのレストラン

「トラットリア アッラ マドンナ」場所はリアルト橋を渡って路地を入ったところにあります。とにかく何を食べても全部おいしいです。



アサリのスパゲッティも最高!

イカスキのスパゲッティがおいしい!

ナポリ [Napoli]

3,4日目

マルゲリータ発祥の店「スランディ」



3年ぶりの訪問。オーナーと記念撮影。

「グラン・カフェ・ガンズリヌス」

こちらも3年ぶり。前は立ち飲みだけだったので、今回はテーブルでアレンジコーヒーをいただきました。

「カフェ ガンズリヌス」(左)「カフェ シェケラート」(右) ナポリ名物ドーナツもいただきました!

「イル・ヴェロ・パール・デル・プロフェッソレ」

またまた3年ぶり。私の本「イタリアのカフェ&ドルチェ」と一緒に記念撮影!



このお店発祥の「カフェ ソッチョラート」

ナポリは本当にオレンジがおいしい!



ローマ [Rome]

5日目

「ARISTUDIO」にて実習
「トルローネ」「トルタ パロツツイ」を作りました。



1 材料のグラニュー糖、はちみつ、70%カカオチョコレート、水、生ヘーゼルナッツをボールに入れて混ぜ合わせます。



2 混ぜ合わせた材料を鍋に入れてチョコレートが溶けるまで加熱します。



3 敷紙を敷いたケーキ型に移します。



4 冷蔵庫で固まるまで冷やします。

完成



みんなで記念撮影。修了証もいただきました!



6,7日目

市内観光&自由行動へ
思い思いにイタリアを満喫! 色々なところに行きました。

実習終了後 市内カフェ視察へ



市場やイタリアンジェラートのお店にも行きました。



「CRISTALLI di ZUCCHERO」

ガイドさんから聞いた、看板が無いお菓子屋さん。



調理器具のお店へ。イタリアならではの調理器具に興味津々。



3/23撮影 バナナマン的 開業マニュアル 撮影レポート

5月8日(日)、フジテレビワンツーネクストで放送された「バナナマン的開業マニュアル 喫茶店(カフェ)編」に佐奈栄 学園長や生徒のみなさん、卒業生の方々が出演しました。その番組撮影の様相をご紹介します。

無事、放送されました



カフェ開業についてのアドバイスをする 佐奈栄学園長



サイフォンを使って実演中



エスプレッソマシン登場!

エスプレッソマシンやサイフォンを使った実演も収録!!

バナナマン的開業マニュアル
誰しも一度は考えたことがあるはず...「昔の夢を...」「第二の人生に...」「飲んだ時の話題に...」自分のお店をもっとみたい、でもどうやったら開業出来るのか? バナナマンが送る面白く!そして真面目に!!お届けする開業マニュアル
【放送】フジテレビONE
【CAST】バナナマン(設楽統、日村勇紀)/おかもとまり/業界関係者及び開業された店主の皆様



学園で学んでいる生徒さんたちにも出演していただき、カフェ開業についてのインタビューを行ないました



今回の撮影には携わったみなさん撮影お疲れ様でした!



ルクエ料理講座 開催報告!!



ルクエキッチンツールを使用し「ジャガイモのニョッキ トマトソースと共に」などを作りました!ほんとにお手軽でおすすめてすよ

6月13日、カフェズ・キッチンにて、オープンや電子レンジで手軽に料理ができる、ルクエスチームケースを使った「ルクエ料理講座」を開催しました。カフェビジネスにおけるルクエの可能性についてのお話や、各種キッチンツールを使用した調理実習など、充実の内容でした!!



みんな真剣な表情



スチームロースター



テコマックス



スチームケース

形や用途も様々なルクエのキッチンツールたち。オリジナルカフェメニューに役立つ頼もしい調理道具です!

みなさんお疲れさまでした。全員で記念撮影!

コラムジャパン株式会社 社長 増田氏、ristorante HATAKE AOYAMAのシェフ 神保氏を迎えて充実の講義&実習。

アイデアメニューを競う「ルクエ料理コンテスト」も開催!!

カフェズ・キッチン卒業生、在校生を対象に「ルクエ料理コンテスト」を開催。スチームケース部門、スチームバッグ部門など、全4コースで書類選考後、決勝大会が開催されます!どんなレシピが出てくるかお楽しみに!!

決勝大会
7月21日(木)

ルクエ ホームページ <http://www.luke.jp/>

高を叶えた 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。

220店舗を超えました!

Pin Berry Café



入学からオープンまで9年かけて、大人がほっとできるやさしい雰囲気のカフェを実現。週替わりランチや日替わりのケーキが楽しめます。

独立開業コース 石神 一実さん
準備期間が短かったのですが、何からやらなければならぬかを教えて頂きながらお店作りができたのでスムーズでした。開業後も相談できるのが心強いです。



STYLE

フレンチスタイルのインテリアでまとめられたやさしい雰囲気の店内。できたてのソフトクリームやテイクアウトできる手作りの焼き菓子も人気です。



MENU

《左》手作りケーキ各種 ¥350~
《右》タルティーヌランチ ¥980



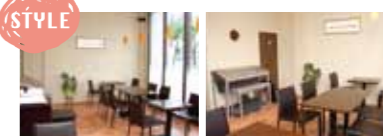
DATA
●営業時間: 11:30~18:00/日・祝・第1・3土曜定休
●住所: 〒355-0047 埼玉県東松山市高坂1915 細村ビル1F
●TEL/FAX: 0493-81-3858
●URL: <http://pinberry.exblog.jp/>
●アクセス: 東武東上線高坂駅西口より徒歩15分

Café Green Grass



大きな窓から東京スカイツリーを間近に見ることができるカフェ。カフェビジネスコースを卒業した息子の真也さんと一緒にオープンさせたお店です。

カフェオーナーコース 会田 富美子さん
カフェに必要な知識と技術を教わったことはもちろん、たくさんの同じ夢を持つ方々とお友達になれたことに感謝しています。



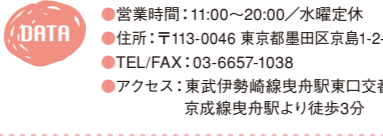
STYLE

明るい日ざしのあふれる客席で、ゆったりとした時間を過ごせます。駅前の便利な場所にあり、地域の方の交流の場になっています。



MENU

《左》シフォンケーキ ¥400
ブレンド ¥450(セットで¥650)
《右》ポークしょうが焼 ¥700 (サラダ・スープ付き。ドリンクとセットで¥950)



DATA
●営業時間: 11:00~20:00/水曜定休
●住所: 〒113-0046 東京都墨田区京島1-2-2-104
●TEL/FAX: 03-6657-1038
●アクセス: 東武伊勢崎線曳舟駅東口交番前または京成線曳舟駅より徒歩3分

Cafe ことの葉



オーナーお手製のトマトソースやケーキが自慢。オリジナルドリンクも豊富な京都御所近くのカフェです。

独立開業・カフェオーナーコース 川島 尚さん
店の作り方やコンセプトを決めるまでのプロセスだけでなく、シフォンケーキやトマトソース作りの基本を学べたのがよかったです。



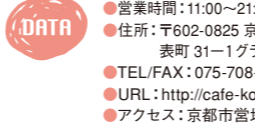
STYLE

店内は木目を基調とした和モダンでまとめられています。1人で訪れた方もゆったりとくつろげます。



MENU

《左》カフェアフォガード ¥500
《右》自家製トマトソースのパスタ ¥700



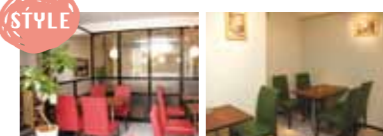
DATA
●営業時間: 11:00~21:00(水曜のみ11:00~18:00)/木曜定休
●住所: 〒602-0825 京都市上京区寺町通今出川上る表町 31-1 グランコスモ御所101
●TEL/FAX: 075-708-6962
●URL: <http://cafe-kotonoha.com>
●アクセス: 京都市営地下鉄丸太線今出川駅より徒歩10分

Cafe GOLDEN DROP



パープルの外壁が印象的。入り口で色とりどりの花と木々が迎えてくれる、女性1人でも気軽に入りやすいカフェです。

カフェオーナーコース 今治 博幸さん
お客様への細かい対応や料理の効率的な提供の仕方などが学べて自信ができました。開業後に何をやらなければならないかも学べてよかったです。



STYLE

店内は白を基調にしたシックな雰囲気。豆と茶葉、カップにもこだわっているお店です。喫煙席を設け、分煙しています。



MENU

《左》バイクチーズケーキ ¥420
《右》ブレンドコーヒー ¥400



DATA
●営業時間: 10:30~21:00/木曜定休
●住所: 〒188-0011 東京都西東京市田無町5-1-12 海老沢ビル101
●TEL/FAX: 0424-61-0790
●URL: <http://goldendrop0790.on.omisenomikata.jp/>
●アクセス: 西武新宿線田無駅北口より徒歩2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。

卒業生のお店「PIZZERIA 武蔵野山居」が景観賞を受賞!

カフェズ・キッチン独立開業コース卒業生、岩田重雄さんが2010年6月に開業した所沢のお店「PIZZERIA 武蔵野山居」が、美しい景観形成に寄与した建物などに贈られる「彩の国景観賞2010 たてもの・まちなみ部門」を受賞しました!



カフェ・スイーツ vol 124

「カフェ・スイーツ」(柴田書店)にて、「製菓・製パン・カフェプロになるための学校ガイド」で、カフェズ・キッチンが掲載されました(35ページ)。社会人向けの学校の1つとして、授業の様子やコース内容が紹介されています。



人気カフェで評判のアイスドリンク・ホットドリンク

「アイスドリンク・ホットドリンク」(旭屋出版MOOK本)にて、フルーツソースを活用した学園長のドリンクレシピ「アイス焙じ茶ピーチラテ」と「トロピカルミルクティー」(45ページ)が紹介されました。



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)
「カレーパン&アイズジャスミンライチティー」	7/8(金) 7/9(土)	A C	【受講生】 5,500円
「タルトシトロン&巨峰ウーロンティー」	8/19(金) 8/20(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】
「ほろ苦抹茶ムースと生チョコのなめらかケーキ&まろみブレンドコーヒー」	9/16(金)	A	5,000円

コース	日程	時間	料金(税込)
「Berry UP!を使って、カフェのホームメイドドリンクを作ろう!」 ~フレッシュな味わいの4種のソースで、 カフェメニューを増やし、 売上げアップにつなげよう~ 講師:元沢 信昭(マルカ商事株式会社)	6/30(木)	A B	【受講生】 4,000円 【協会正会員 独立開業コース カフェオーナーコース カフェオーナーコース カフェオーナーコース(卒業生)】 3,000円

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

TEL 03-5722-0378 FAX 03-5722-2951 FAX 0120-66-0378
E-mail (一般) cosu-yoyaku@sanaegakuen.co.jp (受講生・協会会員) seito@sanaegakuen.co.jp

コース	日程	時間	料金(税込)
「鮭とズッキーニのレモンクリームパスタ&アンティープとくるみの はちみつドレッシングがけサラダ」	7/15(金) 7/16(土)	A C	【受講生】 6,500円
「夏野菜のカフェサンド& かぼちゃのひんやりポタージュ」	8/24(水)	A	【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(卒業生)】 6,000円
「さっぱり野菜と豚の塩炒め のつけごはん&フールプリン」	9/26(月)		

コース	日程	時間	料金(税込)
バリスタ養成コース *バリ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)	全4回 7/6(水) 7/13(水) 7/20(水) 7/27(水)	B	【一般】 45,000円 【受講生 カフェプランナー正会員】 44,000円

コース	日程	時間	料金(税込)
コーヒーの美味しい入れ方	7/3(日) 8/5(金) 9/8(水) 10/3(月)	A B C	【受講生】 3,500円
紅茶の美味しい入れ方	7/10(日) 8/26(金) 9/22(水) 10/17(月)		

*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。

池袋コミュニティカレッジにて特別講習・試験開催!

通常はカフェズ・キッチンでしか受講できない講習や試験を学園長が行ないます。親子向けの講座もあります!

7/29 夏休み 親子でお仕事体験(目指せカフェオーナー)

カフェのオーナーを夢見るお子さま(対象:小学生)を中心に、どんな仕事にも求められる明るさ・礼儀正しさとともに、個性を発揮した創意工夫を親子で体験。カフェランチをいただきます。
※お子さま用エプロン付



- ▶ 曜日・時間帯 金曜日 10:30~13:00 ▶ 開催日 7/29
- ▶ 回数 1回 ▶ 講師 日本カフェプランナー協会会長 富田佐奈栄
- ▶ お問い合わせ 03-5949-5485
- ▶ 詳細・お申込みはコチラ http://cul.7cn.co.jp/programs/program_556950.html

7/17-18 カフェプランナー4級受験資格認定対策コース

カフェプランナーは日本カフェプランナー協会が主宰・認定し、筆記・実技試験を実施する資格。対策コースでは「コーヒーと紅茶の基礎知識と抽出技術(実技)」を学び、4級試験受験資格を取得します。



- ▶ 曜日・時間帯 日曜日・月曜日 10:30~17:00 ▶ 開催日 7/17, 7/18
- ▶ 回数 2日間 ▶ 講師 日本カフェプランナー協会会長 富田佐奈栄
- ▶ 備考 試験日程: 一次試験(筆記)10/2(日)、二次試験(実技)10/16(日)
東京会場: カフェズ・キッチン/受験料: 税込 6,000円/支払先別途
- ▶ お問い合わせ 03-5949-5488
- ▶ 詳細・お申込みはコチラ http://cul.7cn.co.jp/programs/program_556960.html

8/6 デザートクリエイター3級対策コース

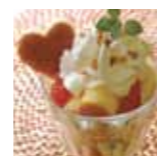
日本カフェプランナー協会主宰・認定のデザートクリエイター資格をめざす人向けのコース。「材料に関する基礎知識とデザートメニュー開発の基礎知識」を学び、デザートクリエイター3級試験の受験資格を取得します。



- ▶ 曜日・時間帯 土曜日 13:30~16:30 ▶ 開催日 8/6
- ▶ 備考 デザートクリエイター3級試験 8/20(土) 13:30~15:00
- ▶ 講師 日本カフェプランナー協会会長 富田佐奈栄 ▶ お問い合わせ 03-5949-5488
- ▶ 詳細・お申込みはコチラ http://cul.7cn.co.jp/programs/program_556970.html

8/20 デザートクリエイター3級試験

デザートに関する幅広い知識と技術を習得した人をデザートクリエイターとして認定する、日本カフェプランナー協会主宰・認定の資格。カフェで働く人のプロ意識の向上と質の良いサービスの提供をめざします。



- ▶ 曜日・時間帯 土曜日 13:30~15:00 ▶ 開催日 8/20
- ▶ 備考 おすすめ講座 デザートクリエイター3級対策コース 8/6(土) 13:30~16:30
3級試験受験資格を取得できます
- ▶ 講師 日本カフェプランナー協会会長 富田佐奈栄 ▶ お問い合わせ 03-5949-5488
- ▶ 詳細・お申込みはコチラ http://cul.7cn.co.jp/programs/program_556981.html

カフェズ・キッチン 「カフェデコレーションコース」新設!!

お客さまに提供する商品が、おいしいのは当たり前。おいしく食べていただくこと、飲んでいただくことはもちろん大切です。でも、実は同じくらい「見た目」もとても大切なんです! 一言で「見た目」と言っても、おいしそうに盛りつける事は慣れていないと意外に難しいもの…。それにセンスも必要です。そこで、受講生のリクエストにお応えし、この秋、「センスアップコース」を開設することになりました。ドリンク・デザート・カフェごはん等の盛りつけのコツとテクニックを学んでいただく「カフェデコレーションコース」などを選択できます。お客さまからお金を頂ける、そして食べたい! 飲みたい! と思わせる盛りつけ方ができるセンスと一緒に身につけましょう!

詳細は、決まりたい学園ホームページ(<http://www.sanaegakuen.co.jp/index.shtml>)などでお知らせします。興味のある方はお気軽にお問い合わせください。

学園設立16周年記念パーティー

今年で設立16周年を迎えるカフェズ・キッチンの設立記念パーティーを8月8日(月)に開催いたします。いつもカフェズ・キッチンをサポートしていただいている方々をお招きし、楽しいひと時を過ごしていただくパーティーです。新食材の紹介やカフェ経営に役立つプチ講座など、楽しい催し物などご用意しておりますので、是非ご参加ください。たくさんの皆様のお越しをお待ちしております。

参加希望の方は、お電話またはメールにてご連絡ください。

8月8日(月) 18:00~20:00
生徒会費 ¥500

▲15周年記念パーティーもたくさんの方でおいしかったです!

NHK携帯ワンセグ ワンセグ ランチボックス

学園の授業風景、生徒インタビュー、カフェマナーを体験してもらいます。学園長が直接指導! 学園のごたわりをレポート。

6/30 生放送!

日にち 6月30日(木)
時間 12:00~13:00
チャンネル NHK携帯ワンセグ
是非チェックしてね!