

カフェビジネスのプロフェッショナルとして
あらゆる角度からカフェ業界をサポート



日本カフェプランナー協会®

カフェビジネスとは、カフェの経営だけでなく、商品企画・開発、人材管理など、
その周辺のさまざまな業務を包括した総合的な食ビジネスの形態です。

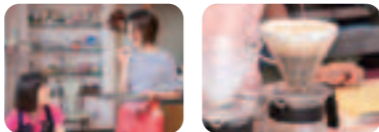
日本カフェプランナー協会は、カフェズ・キッチン、(株)佐奈栄学園を母体として平成12年に設立。
カフェビジネスの発展に寄与しようという目的で設立され、多彩な活動を行っています。

日本カフェプランナー協会の活動

各種資格の認定

日本カフェプランナー協会では、カフェビジネスで活躍できるプロの育成を目指してカフェプランナー、デザートクリエイター、カフェレシピクリエーターなどの資格を認定、資格試験を実施しています。

資格の詳細は裏面へ

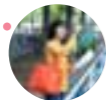


カフェに関わるビジネスのサポート

日本カフェプランナー協会では、店舗プロデュースやメニュー開発など、カフェビジネスにおける豊富な経験を活かし、出店オーナー様や既存店、企業様の支援や経営コンサルティング、講演会・セミナーの講師、メディア出演など、多彩な活動を行っています。

店舗開発・プランニング

物件調査から店舗設計、施工、機器、備品の調達などのサポートを行います。



講演会・セミナー

カフェ経営やレシピ提案など飲食業界に関わる講演、セミナーの講師を務めています。



メディア

テレビやラジオ出演、テレビ番組内の監修&指導等を行っています。



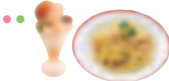
経営コンサルティング

カフェやレストランの経営に関する各種調査、分析、企画などのコンサルティング業務を行います。



メニュー開発

雑誌やサイト上、企業等のメニュー開発・指導を行っています。



概要

名称: 日本カフェプランナー協会
所在地: 〒153-0051

会長: 富田佐奈栄
電話: 03-5722-0141
FAX: 03-5722-2951

設立: 2000年(平成12年)8月

目的: カフェプランナー、デザートクリエイター、カフェレシピクリエーターの育成と各資格の普及並びにカフェビジネスの向上に資することを目的としています。
さらに、各企業に対する研修会等の講師やメニュー開発、各メディア、テレビ番組内でのコメンテーター、カフェ監修や飲食の作製等を行っています。

正会員

資格: カフェプランナー資格3級以上、デザートクリエイター資格3級以上
目的: カフェプランナー・デザートクリエイターとしての知識や技術の向上を目指すとともに、あらゆる食関連業界の発展に寄与する。

年会費: 15,000円
特典: 会員証発行、勉強会の受講費無料、仕事の斡旋等
登録申込: 当協会までお問い合わせ下さい。

各資格の認定試験要項はホームページをご確認いただくか、日本カフェプランナー協会までお問い合わせください。



日本カフェプランナー協会

153-0051 目黒区上目黒1-18-6 佐奈栄学園ビル
TEL 03-5722-0141 FAX 03-5722-2951

【問合せ】toiawase@cafeplanner.net
http://www.cafeplanner.net

カフェ検定

“カフェについてもっと知りたい”という方や、カフェが大好きな方など、幅広い方々を対象に、カフェに関する幅広い知識を系統化し、カフェ検定として制定することとなりました。多くの方にチャレンジしていただき、カフェ業界全体の活性化、レベルの向上を目指していきたいと思っています。是非、気軽に楽しみながら、自分のカフェレベルをお試し下さい!

検定概要

- 【検定日】 年2回開催【5月・12月(予定)】
- 【検定料】 4,600円(税込) [団体割引] 20名以上の団体にてお申し込みいただいた場合→10%割引
- 【検定テキスト】 3,400円(税込) 例題集&解説テキスト
検定の出題は、本テキストの問題、及び解説を基本として出題されます。
- 【検定範囲】 5つのカテゴリー ※カフェ検定要項参照
- 【認定レベル】 合計得点が400点以上(800点満点)の方からレベルに応じて認定カードを発行いたします。得点に応じたランク別の認定証を発行します。また、全受験者に採点結果を送付致します。

詳しくは日本カフェプランナー協会(03-5722-0141)までお問い合わせください。

Cafe好き♪ 2011 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

Published by Sanae Gakuen

Café Zuki

Cafe好き♪

[カフェズキ]

Vol.29

2011 Autumn



夢を叶えた卒業生たちのこだわりカフェ
カフェズ・キッチンの活動
ピンポイントレッスンのご案内



カフェのビジネススクール

Cafe'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

カフェズ・キッチン の活動

テレビラジオ、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。

テレビ朝日「お願い! ランキング」

テレビ朝日の人気番組「お願い! ランキング」に学園長が出演!
8月8日に「本当にあったご当地ちよい足しメニューランキング!」、
10月3日には「お取り寄せSP」が放送されました。
メニュー開発や提案を手がける食のプロとして、アンジャッシュのお二人と「ちよい足しご当地グルメ発掘隊」を結成。アイスと桜えび、そうめんといちごなど、全国の「ちよい足しグルメ」を判定しました!



意外においしいから高得点にしよう!

この組み合わせはどうか...

池袋コミュニティ・カレッジ

親子でお仕事体験 目指せカフェオーナー

7月29日、池袋コミュニティ・カレッジにて、学園長が特別講座「親子でお仕事体験 目指せカフェオーナー」の講師を務めました。
講座ではカフェオーナーを夢見る小学生の親子を対象に、カフェランチづくりをはじめ、お客様のお迎えから、オーダーを取る、スムーズな提供、お見送りといった一連の細やかな接客対応を体験してもらいました。参加された方は料理の盛りつけやレジスターを使ったお会計などに苦戦しながらも、約2時間半の講座を楽しんでいました。



カフェ&レストラン9月号

「カフェ&レストラン9月号」(旭屋出版)で「イタリア カフェ&スイーツ最新レポート」(74~75ページ)と題して、佐奈栄学園長が5月に行ったカフェビジネス海外研修ツアーのレポート記事が紹介されました。



カフェ&レストラン10月号

7月21日にカフェズ・キッチンで開催され、学園長も審査員を務めた「ルクエ料理コンテスト」(協力:コラムジャパン株式会社)のレポート記事が「カフェ&レストラン10月号」(64~67ページ)に掲載されました。カフェズ・キッチンの受講生やスタッフも入賞し、受賞したメニューが掲載されています!



カフェ&レストラン11月号

「カフェ&レストラン11月号」で、9月13日に行われたステップアップコース「本当においしいトルティーヤを味わってみよう」のレポート記事が掲載されました。「粉からつくるコーントルティーヤの魅力」(52~53ページ)として、以前、大阪で「ロコ・タコス」のオーナーをされていた嶋田正一さん(現:源太うどんオーナー)を講師に招いて開催された講座の様子が紹介されています。



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...

ケーキ&パンコース

コース	日程	時間	料金(税込)
「洋なしキャラメルのかんわり ロールケーキ&アメリカンコーヒー」	11/11(金)	A	【受講生】 6,000円
	11/19(土)	C	
「カップツリーケーキ& 杏仁ママラテ」	12/10(土)	C	【カフェオーナーコース 独立開業コース カフェマナーコース 協会正会員】 5,000円
	12/16(金)	A	
「みかんタルト& ほうじ茶ラテ」	1/7(土)	C	【受講生】 5,000円
	1/13(金)	A	

ステップアップコース

コース	日程	時間	料金(税込)
「トルティーヤを使って、 カフェメニュー」 ~香ばしく後味もさっぱりしているトウモロコシ粉で作るトルティーヤは、色々な具材と相性抜群! 彩りも工夫するとおしゃれなカフェメニューの出来上がり~ 協賛:アメリカ穀物協会	12/10(土)	A	【受講生】 5,300円
			【カフェオーナーコース 独立開業コース カフェマナーコース 協会正会員】 0円
「生パスタを使って パスタメニュー」 生パスタの種類や扱い方を知り、パスタメニューを導入しよう!	1/28(土)	A B	【受講生】 5,300円
			【カフェオーナーコース 独立開業コース カフェマナーコース 協会正会員 カフェ・オーナー(卒業生)】 3,300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	11/15(火)	A B	3,500円
	12/9(金)	B	
	12/18(日)	A	
紅茶の美味しい入れ方	11/21(月)	A C	3,500円
	12/9(金)	A	
	12/18(日)	B	

カフェごはんコース

コース	日程	時間	料金(税込)
「なすミート&ヨーグルトの ラザニア」	11/4(金)	A	【受講生】 7,000円
	11/5(土)	C	
「サワークリームスープ どんぶり&クリスマスサラダ」	12/21(水)	A	【カフェオーナーコース 独立開業コース カフェマナーコース 協会正会員 カフェ・オーナー(卒業生)】 6,000円
	12/22(木)	C	
「和風ミートソースパゲッティ &ハニーバケット」	1/6(金)	A	6,000円
	1/29(日)	A	

パリストコース

コース	日程	時間	料金(税込)
パリスト養成コース *パリスト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	B	【一般】 45,200円 【受講生 カフェプランナー正会員】 44,200円
	11/7(月)		
	11/14(月)		
	11/21(月)		
11/28(月)			

次回の「パリスト入門コース」は、2月頃に予定しています。

センスアップコース

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~ 自分の描いた作品をミニ黒板でお持ち帰りして頂けます。	11/18(金)	B	【一般】 8,500円
			【受講生】 7,200円
「クリスマスケーキ デコレーションに挑戦!」 ~基本のスポンジケーキ作りからデコレーションまで、おひとり1台仕上げ、お持ち帰りして頂けます~	12/21(水)	B	【カフェオーナーコース 独立開業コース カフェマナーコース カフェ・オーナー(卒業生)】 6,300円
			【協会正会員】 7,200円

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。
*講座が追加になった時は、随時、学園HPにアップします。

コースのお申し込み、お問い合わせは



TEL 03-5722-0378 FAX 03-5722-2951 〒112-8555 東京都文京区千石3-1-10 0120-66-0378

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

SP 日本カフェランナー協会 推奨!! カフェズ・キッチン カフェ クレンリネスセット



通常、業務用の商品の購入はケース単位となり、カフェでは収納場所に困るため、使いたくても使えないのが現状...。そこで業務用の使いやすい、おすすめ商品一式をセットにした「カフェズ・キッチン カフェ クレンリネスセット」を考案しました!
これさえ揃えておけば、清掃や食器洗い、手の除菌まで、お店の衛生面はバッチリです。置き場所がなく購入をあきらめていた方や何から揃えればいいのか分からないという方におすすめです! 単品での注文もできるので、お試もお気軽にどうぞ。

食器洗い・拭き	洗剤	清掃用具
● スポンジバット タフS 5個	● 乳化剤 クリーンアップZ(4ℓ) 1本	● ハンディバットハンドル部 1本
● ガラスダスター-L 3枚	● ディパーサー 希釈ボトル 1本	● マクロストラップモップムートンタイプ 3枚
● クリーニングクロス(ピンク) 2枚	● キャニオンスプレー 2本	● 除菌用
● マイクロダスター-小判 3枚	● エヴァ水(400ml) 1本	● アルコール除菌剤用ボトル(500ml) 1本
● マイクロダスター-大判食器拭き2枚		● 花王ワイドスキッシュ(1ℓ) 1本

【ご注文方法】 注文書がございますので、カフェズ・キッチンスタッフまでお申し出ください。単品注文・追加注文も受け付けています。