



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、お客様に商品やサービスをサービスクることや、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3級を取得してから1年以上の方で、カフェプランナー協会に正会員登録されている方。
※勉強会・研修会の単位修了者。(別途費用、随時お知らせ)
※正会員登録料は¥15,000(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)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)

※3級対策コースを必ず受講して下さい。
※カフェプランナー4級資格取得者が対象となります。

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 4/5(日)	4/12(日)
後期 10/4(日)	10/18(日)

※1年以上の実務経験のある一般の方は「4級講習会」を必ず受講して下さい。
※1年以上の実務経験のない一般の方は「4級対策コース」を受講して下さい。

- 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
- ▲カフェプランナー資格を取ると...

受験料	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

受験料	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

受験料	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~ ペーパードリッップの抽出 18:30~ コーヒーの基礎知識、サイフォンの抽出 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~ 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

受験料	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 ペーパードリッップ、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関する基礎知識
- ▲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)

【受験資格】デザートクリエイター3級を資格取得してから1年以上の方で、デザートクリエイター協会に正会員登録されている方。
【受験料】デザートクリエイター3級資格取得者、勉強会・研修会の単位修了者(別途費用、随時お知らせ) ※正会員登録料は¥15,000(税込) /年

受験料	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から講習開始とすることがあります。
		【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

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)	

【受験資格】カフェ・キッチンの本コース受講生及び卒業生。
【受験料】デザートクリエイター3級講習会を受講した方。

受験料	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(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	
-------------	--

【受験資格】カフェ・キッチンの本コース、通信コース受講生でかつ所定の単位を習得している方(※1) ※カフェ・キッチンの本コース、通信コースの卒業生、※カフェプランナー4級以上、またはデザートクリエイター3級以上を取得している方。
※半年以上の実務経験のある方。(就業先からの証明が必要)
※1) カフェビジネスコース受講生は11単位、短期カフェビジネス受講生は12単位

授業内容	単位数	対策コース単位数	計
■ 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 陽青 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。

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。ご了承ください。

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

Cafe好き♪ 2009 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♪

[カフェズキ]
Vol.20
2009 Winter

2008.5.21 イタリアの旅



5月21~27日までの1週間、イタリアスイーツの旅に出かけました。

2008.9.8-9 京都ビジネスツアー



お菓子づくりやカフェめぐりを楽しみました。



2008.8.2 おはよう日本



学園長がコメント出演。カフェ業界の今について語る。

2008.8.8 設立記念パーティ



平成8.8.8に設立して12年目の今年、奇しくも2008.8.8と末広の数字が並びました。

新年のごあいさつ
新年あけましておめでとうございます。
佐奈栄学園は、今年で設立13年目を迎えました。これらもひとえに学園関係者各位、受講生のみなさん、卒業生のみなさんのご支援の賜物と、厚く御礼申し上げます。
さて、みなさん、新年はどのようなお過ごしでしょうか。今年は、夢をかなえてお店をオープンする方、本コースでスキルアップを考へる方、本コースに加えてさらにオプションコースにチャレンジしようと思へている方、みなさん思へはそれぞれあると思へます。
とりわけ、今年お店のオープンを考えている受講生にとっては、まさに人生の岐路に立っているわけですね。期待と不安が入り混じっていると思へますが、信念を貫き、夢を現実すべく、精進していきましょう。今年もすばらしい年となるよう、学園は精一杯みなさんのサポート、アドバイスをしていきます。
今年の干支は「うし」ですが、「と」も「うし」は牛の通いというのがある、細く長く垂れる牛の通いという、商売は、気長に辛抱強く、こつこつ続けることがこつであると言われていきます。地道に、一歩一歩進んでいきましょう。
今年もよろしくお願ひ致します。

Café's Kitchen カフェ・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 ☎ 0120-66-0378 (固定電話からのみ)
www.sanaegakuen.co.jp
カフェ・キッチン携帯サイト http://www.sanaegakuen.co.jp/keitai
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



佐奈栄学園 カフェビジネス研修ツアー

New York



Magnolia Bakery



映画「セックス・アンド・ザ・シティ」でおなじみのカップケーキ屋さんです。ショッピングで疲れた方が近くの公園ではおぼっていました。

gallaghers ny Steak house



店に入ると右にはお肉の倉庫！



フィレステーキをいただきました。満足。

お店の中は、お客様でいっぱい。日本ではあまり見られませんが、お客様が自分で箱詰めをします。



〈第2回〉 報告 カフェズ・オーナークラブ

2008.11.30

第2回
内容

1. 今後のオーナークラブ運営方法について
2. アンケート結果を元に情報交換
3. 税所英明氏 講演
4. 学園長 講演

2008年11月30日午後2時開かれました。当学園を卒業したオーナーさんが集まり、活発に情報交換が行われました。出席者は8名で、中には11月17日にオープンしたばかり仙台のオーナーさんもあり、有意義な時間を共有しました。

会議では「宣伝広報活動は、どのような方法で行っていますか。」「動きやすくするために、店ではどんな靴を履いていますか。」「ランチは何品くらい提供していますか。また、ランチはオーナー1人でやっていますか。」などのテーマについて、活発な発言が飛び交いました。



また、オーナーの情報交換の後、講演が行われ、フードビジネスコンサルタントで、株式会社ファースト企画代表の税所英明氏から「メニュー」について…

- ①メニューは店の顔で、もう1人の従業員である。メニューの中からオーナーの考え方が感じ取れるものでなければならぬ。
 - ②メニューに季節感を出し、また、メニューの中で、オーナーの主張、得意な分野を広げていき、より専門性を極めて欲しい。
 - ③オーナー自らが楽しく笑顔で、とにかく楽しく働くということを意識する。そのためには健康でなければならない。
- などアドバイスがあり、オーナーさんたちは熱心に講演に耳を傾けていました。

次回の開催は…
2009年8月15日(土) 午後2:00
カフェズ・オーナーのみなさまに、よりわかりやすく、参加しやすいように、開催日時を固定としました。第3回カフェズ・オーナークラブの参加要領は、カフェ好き4月号でご案内します。

メールアドレス: cafesownerclub@yahoo.co.jp 担当者:曾根

カフェビジネスコース 短期カフェビジネスコース カフェドリンクマスターコース

ご入学の皆様へ編入・追加受講について

『独立開業トータルコース』への編入

独立開業コースとは… より良いお店を、よりスムーズに開業するためのプロセスを専門のスタッフとマンツーマンで進めていくコースです。「開業はまだ先だから…」と思っている方でも、受講期間は「オープン日まで」となりますので、独立開業コースへの編入は早ければ早程、じっくり開業準備を積み重ねる事ができ、より自分の理想のお店を早い段階で具体的な形にできます。

納入金(税込)	入学後3ヶ月以内の追加であれば…	入学後3ヶ月以降から、卒業後2ヶ月以内の追加であれば…
	370,000円	390,000円

※卒業後2ヶ月を過ぎた場合は、再度入学金50,000円が必要となります。

ステップアップコースなど無料、又は割引価格で受講できるものがあります！
※独立開業コース受講生は、毎月のフリーコースや、ステップアップコースなど、受講生価格よりさらに割安で受講できる特典があるので要チェック。

『カフェマナートータルコース』への編入

カフェマナーコースとは… お店にお客様が3名入ってきました。1人はホットコーヒー、もう1人はアイスティー、残りの1人はサンドイッチとアイスコーヒーを注文しました。さて、どの順番で作ったら10分～12分以内に全ての商品が、質の高いサービスによって提供できるでしょうか？…ここで「えー!!」と思ってしまう方、頭でシミュレーションし、実際にやってみないと自分のものには出来ません！このコースでは皆さんに「1人ずつ」体験頂き、指導していきます。実際の現場でパニックにならないように、いつでも、お金を頂ける商品を提供するための訓練コースです。

納入金(税込)	全12単位 264,000円 12×@22,000円	ステップアップコースなど無料、又は割引価格で受講できるものがあります！
	選択6単位 138,000円 6×@23,000円	選択1単位 @ 25,000円

※卒業後2ヶ月を過ぎた場合は、再度入学金50,000円が必要となります。



次回の「カフェ好き」で「ニューヨーク食日記」をご案内します。お楽しみに!

を叶えた 卒業生たちのカフェ

カフェ・キッチンで卒業生たちがオープンした素敵なお店をご紹介します。

ESPRESSO FELICE ROASTER

エスプレッソ フェリチェ ロースター



日本のエスプレッソ文化・パスタ文化を確立し根付かせるため極限までエスプレッソに関わる全てを検証し徹底的に具体化する「エスプレッソ専門店」。



短期独立開業トータルコース 武藤 幸久さん
よく学園長が話されていると思いますが、カフェは「奥が深い」です。開業前に多くのお店をまわり、オーナーさんに話を聞くと勉強になります。



STYLE 厳選に厳選を重ねたコーヒー豆を、リーファー付きコンテナで徹底した温度管理の下、産地から日本に輸送するほど、豆にはとことんこだわっています。



MENU カフェ・ラテ (450円)
カプチーノ (450円)
各種コーヒー豆

DETA ●営業時間:不定
●住所:〒171-0033 東京都豊島区高田1-38-12 目白ガーデンハイム106
●TEL/03-6905-9144 FAX/03-6905-9144
●URL <http://esp-felice.sblo.jp/>
●アクセス:副都心線 雑司が谷駅から徒歩3分

Luxe cafe

リュクス カフェ

Luxe (優雅な・贅沢な)の名が示すとおり、上質な雰囲気のゆったりとした空間を提供してくれるお店。店内の一面ではビリヤードを楽しむこともできます。



短期カフェビジネスコース 岩本 雅子さん
カフェ・キッチンで学んだコーヒー・紅茶の種類や入れ方はとても役に立っています。とくに授業でやったアレンジは実際お店でも出しています。



STYLE ゆったりとした空間を確保するために、席数を減らしているそうです。店内に置かれたビリヤード台に遊び心が感じられます。



MENU (左) ドライカレーセット (1,000円)
(右) デザートよくばりセット (800+300円 (ドリンク付))

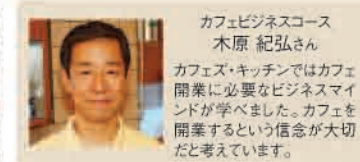
DETA ●営業時間:平日 10:30~22:00 土 11:00~22:00 日・祝日 11:00~18:00
●住所:〒104-0051 東京都中央区佃2-6-9 JS月島ビル1F
●TEL/03-5560-7712 FAX/03-5560-7712
●URL <http://www.luxe-cafe.tokyo.walkerplus.com/>
●アクセス:有楽町線 月島駅 6番出口から徒歩3分

Cafe Provence

カフェ プロヴァンス



オーナーこだわりのB&Wのスピーカーから流れる素敵な音楽とラベンダーの香りが演出する空間はひとときのやすらぎを提供してくれます。



カフェビジネスコース 木原 紀弘さん
カフェ・キッチンではカフェ開業に必要なビジネスマインドが学べました。カフェを開業するという信念が大切だと考えています。



STYLE 一番の注目は入口のコーナーに設置されたB&Wのスピーカー。現在は単にBGMを流しているだけですが、将来的には音楽を聞く会などのイベントを計画中。



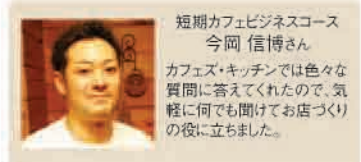
MENU (左) ランチセット スープカレー (1,000円)
(右) 和みブレンド (500円)

DETA ●営業時間:平日 10:00~20:00 日・祝日 9:00~20:00
●住所:〒343-0041 埼玉県越谷市千間台西5-3-16
●TEL/048-967-5644 FAX/048-967-5644
●URL <http://homepage3.nifty.com/cafe-provence/>
●アクセス:東武伊勢崎線 せんげん台駅 西口から徒歩15分

天使のとまり木

angel tree

大自然に囲まれたログハウスにあるカフェ。テラスからは広大な海が一望でき、贅沢な時間を思う存分味わえます。



短期カフェビジネスコース 今岡 信博さん
カフェ・キッチンでは色々な質問に答えてくれたので、気軽に何でも聞けてお店づくりの役に立ちました。



STYLE 店内はログハウスの雰囲気たっぷり。細かい小物まで気を使っています。



MENU (左) ブレンドコーヒー (450円)
(右) 天使のプレート (950円)
(パン、サラダ、スープ、サイドディッシュ3種)

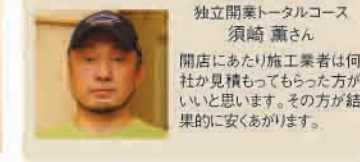
DETA ●営業時間:11:00~18:00 不定休
●住所:〒299-1621 千葉県富津市竹岡175-203
●TEL/0439-80-7333 FAX/0439-80-7333
●URL <http://tenshinotomari.com>
●アクセス:富津中央ICより車で10分 富津竹岡ICより5分

CAFE cane nero

カフェ・カーネ ネーロ



「自転車を眺めて仕事があった」とオーナーが始めた自転車カフェ。サイドスタンドのないスポーツサイクルが駐輪できるラックが用意されているから自転車好きも安心。



独立開業トータルコース 須崎 薫さん
開店にあたり施工業者は何か見積もってもらった方がいいと思います。その方が結果的に安くあがります。



STYLE 自転車好きのオーナーだけあって店内のいたるところにスポーツサイクルグッズが並んでいます。



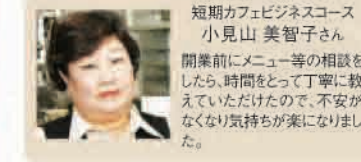
MENU (左) IZZE・イスイ (500円) (ザクロ・ブルーベリー・ブラックベリー・アップル・ピーチ)
(右) キャラメルチーズケーキ (450円)

DETA ●営業時間:平日 11:30~21:00 土・日曜 10:00~17:00
定休日 水曜・祝日
●住所:〒103-0014 東京都中央区日本橋蛸薬師1-28-10
●TEL/03-3667-8870 FAX/03-3667-8985
●URL <http://skaory.typepad.jp/blog/cafe-canenero.html>
●アクセス:半蔵門線 水天宮前駅 6番出口 徒歩2分

Cafe 馬乃木

カフェ 馬の木のき

ゆったりとした時間を過ごしていただく空間を心掛けているお店。中高年の方にはどこか懐かしい雰囲気を楽しんでもらえるかもしれない。



短期カフェビジネスコース 小見山 美智子さん
開業前にメニュー等の相談をしたら、時間をとって丁寧に教えていただいたので、不安がなくなり気持ちが楽になりました。



STYLE 昭和のレトロを思い起こさせる店作り。女性オーナーならではのかわいらしい小物の数々が心をあたます。



MENU (左) シフォンケーキ (ココア・りんごなど) (250円)
(右) 焼サンドイッチ (350円)

DETA ●営業時間:13:00~18:00 定休日 木・金曜
●住所:〒354-0021 埼玉県富士見市鶴馬3541-12
●TEL/049-254-1655
●アクセス:東武東上線・有楽町線「鶴馬駅」徒歩5分

学園長のBookのご紹介



「イタリアのカフェ&ドルチェ」

2009 春 発売予定

学園長が自ら体験したことや目で見たり聞いたこと、感じたことが一冊の本になります。

イタリアといえばエスプレッソの本場、パールの本場です。学園長がイタリアで出会った素敵なカフェ、また現地の人々との心あたたまるふれあいをつづった一冊です。学園長の渾身の取材が結集! イタリアのカフェ、おいしいエスプレッソやドルチェ、イタリアンスイーツのレシピなどを紹介しています。ぜひご覧ください。

著者: 富田 佐奈栄 学園長	定価: 1,365円 (税込)
出版: 産業編集センター	A5変型版 オールカラー



2009.2.28 ON SALE

「カフェをはじめる人の本」 学園長が監修したカフェ開業本

初版発売以来、好評をいただいています。「カフェをはじめる人の本」(成美堂出版)が2月に改訂版が発売されます。装いも新たに、最新のカフェ事情など満載です。卒業生のお店もいっぱい紹介してありますよ! ぜひお買い求め下さい。

監修: 富田 佐奈栄 学園長
出版: 成美堂出版 定価: 1,050円 (税込)



SEMI
NAIR

目黒区セミナー 「幼稚園の人気者 キャラ弁を作ろう!」

目黒本町社会教育館において、10月28日、11月4日、11月11日の3回にわたり、「幼稚園の人気者 キャラ弁を作ろう!」と題して、セミナーを開催しました。園児向けの弁当がテーマということで、園児のお母さんを中心に20名が参加しました。教育館には、託児スペースがあり、参加者の半数近くが、園児を預けてのセミナーとなりました。



第1回は、油揚げを使って「おいなり弁当」、野菜嫌いを克服してもらおうと「にんじんごはんを使った弁当」を、第2回はバターロールを車に見立てた弁当「バターロールカーでGO!」、第3回は、アンパンマンの「ライスバーガー」、「オムライス」を、それぞれ作りました。



参加者は、主婦だけあって、手際よく作業をしており、毎回時間内に作業を終えていました。参加者は、子供たちのためにと、熱心に、また和気藪々と楽しく弁当を作っていました。

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。

EVENT

カフェズ・キッチン2F カフェズ・カフェ ハロウィンカフェ

2Fのカフェズカフェにおいて、年に一度のハロウィン・カフェを開催しました。この日の特別メニューは「パンキンパイ」と「パンキンプリン」! 学園の生徒さんが2日がかりの仕込みで完成した2品です。この日、カフェズカフェには、当日の受講生などが多数来店し、カフェは大いに盛り上がりを見せました。また、この日デビューした学園長カプチーノがおすすめ! 本号の表紙を飾っているメニューです。

パンキン
パイパンキン
プリン学園長
カプチーノ

江東区セミナー 「おうちdeカフェ」

「おうちdeカフェ」というテーマで全4回にわたり、江東区においてセミナーが行われました。定員は24名でしたが、応募は40名を超える数に上り、カフェに対する関心の高さを示していました。1回目はコーヒー、2回目は紅茶、3回目はカフェごはんとしてドライカレー、4回目はカフェスイーツとしてシフォンケーキを作りました。生徒は3、4代の主婦が中心で、充実した時間を過ごせたことをよ喜んでいました。

SEMI
NAIR

2008年12月11日(木)

おでかけ ステップアップコース

STEP UP
COURSE

12月11日(木)午後1時から午後4時までJR田町駅の近くにある、「株式会社マグナ」において、コーヒーマシーンを見学するツアーを企画しました。参加者は10名で、自分のお店にコーヒーマシーンの導入を検討している生徒が熱心に担当者の説明に聞き入っていました。



授業では、実際にエスプレッソマシンなどのコーヒーマシンを使ってエスプレッソコーヒーを入れたり、牛乳を使ってフォームド・ミルクを作ったりして、実習をしました。



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!

1日体験入学

コース	日程	時間	料金(税込)
コーヒーのおいしい入れ方	1/9(金) 2/1(日) 3/9(月)	A B C	3,500円
紅茶のおいしい入れ方	1/23(金) 2/8(日) 3/23(月)		

ケーキ&パンコース

コース	日程	時間	料金(税込)
「ピンクバナチーズケーキ&アイスラスベリーホイップティール」	1/16(金)	A B C	5,300円
「ほろ苦チョコレートケーキ&バナナショコラ」	2/6(金)	A B	【受講生】 5,500円
	2/7(土)	C	
「みかんタルト&ほうじ茶ラテ」	3/13(金)	A B C	【協会正会員 独立開業トータルコース カフェオーナーコース カフェオーナーコース】 5,000円

カフェごはんコース

コース	日程	時間	料金(税込)
「カボナータのパンサラダ&バナナチョコタルト」	2/9(月)	A B	【受講生】 6,500円 【協会正会員 独立開業トータルコース カフェオーナーコース カフェオーナーコース】 6,000円
「あんかけスープチャーハン&えびパン」	3/27(金)		

ステップアップコース

コース	日程	時間	料金(税込)
世界でたった1つ「オリジナルブレンドティール」を作る	3/18(水)	A B C	【受講生】 5,300円 【協会正会員 独立開業トータルコース カフェオーナーコース カフェオーナーコース】 4,300円

おでかけステップアップコース

コース	日程	料金(税込)
ホテルレストランショー	2/25(水)	【受講生 協会正会員 独立開業トータルコース カフェオーナーコース カフェオーナーコース】 0円
フードデックス	3/4(水)	

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

カフェズ・キッチン

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

佐奈栄先生と行く!

お泊りステップアップコース in 名古屋

1泊2日 43,500円(2人部屋) [1人部屋の場合+1,500円]

新幹線往復運賃・ホテル宿泊料金・食事代(昼食1回・夜食1回)・名古屋での移動費を含む

- 名古屋共和コーヒー店にて焙煎工場見学
- ノリタケ(食器)工場へアウトレット有り!
- 名古屋の喫茶店(モーニング)文化を体験
- 名古屋の食を満喫(味噌煮込みうどん・ひつまぶし)



一緒に異文化を
体験しよう!

佐奈栄学園

次回のカフェビジネス研修ツアーは…



オーストリア・ウィーン・ザルツブルク 8日間

ウィーン Vienna

- クッキングスクールにて、ウィーンのお菓子作り 修了証 発行!!
予定! 実習後、コーヒーor紅茶付きの試食ができます。
- いろいろなカフェで、「インシュベンサー」の飲み比べとセッティングの違い インシュベンサーの講習もあります。

ザルツブルク Salzburg

- ザンクト・ギルゲン(ザルツブルク近郊)にて モーツァルトボール(チョコレート菓子)実習 修了証 発行!!
予定! 実習後、コーヒーor紅茶付きの試食ができます。

ほかにこんなプランも計画中

- ★ ホテル・ザッハーとホテル・デメールでの「ザッハートルテ」の食べ比べ
- ★ いろいろなスタイルのカフェ&スイーツめぐり などなど…

詳しい資料を
ご用意しておりますので
ご連絡ください!