



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 4/5(日)	4/19(日)
後期 10/4(日)	10/25(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級認定講習会」を受講して下さい。  
 ※受験料・受講料・テキスト代は税込価格です。

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 会員証 認定証	【前期】 第1回目 3/29(日) 第2回目 4/18(土)  【後期】 第1回目 9/27(日) 第2回目 10/24(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  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

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 4/5(日)	4/19(日)
後期 10/4(日)	10/25(日)

※3級認定講習会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。

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/ 8(日) 第2回目 3/29(日)  【後期】 第1回目 9/ 6(日) 第2回目 9/27(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  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

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級認定講習会」を受講して下さい。

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/ 7(土) 第2回目 3/14(土) 第3回目 3/21(土) 第4回目 3/28(土)  【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)	18:20~ 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  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

- 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...

受講料	持ち物	日程	タイムテーブル
6,500円 +4,000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。



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年以上の方でカフェプランナー協会に正会員登録されている方。デザートクリエイター3級資格取得者。※船橋会・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)ノ年

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 認定証	【前期】 第1回目 5/31(日) 第2回目 6/20(土)  【後期】 第1回目 11/ 1(日) 第2回目 11/28(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から講習開始となる場合があります。  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)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。※カフェプランナー4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)※デザートクリエイター3級講習会を受講した方。

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】 5/31(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)が行なわれない場合があります。 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コース受講生は12単位

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】 5/31(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)が行なわれない場合があります。 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。

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♪ 2009 Spring

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♪



佐奈栄学園カフェビジネス研修ツアー

「ニューヨークカフェ日記」

特別企画 密着リポート  
夢のカフェオープン!

夢を叶えた卒業生たちのカフェ  
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  
資格認定試験要項

佐奈栄先生と行く!

おでかけステップアップコース

in名古屋

アイデア満載  
名古屋文化を  
体験しました!!



〒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



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.sanaegakuen.co.jp/keitai

行っちゃった



佐奈栄先生と行く!  
おでかけステップアップコース

2009  
2/15 (SUN) 2/16 (MON)

# in名古屋

NAGOYA

### 今回のツアーのポイント

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

1日目  
START



名古屋駅に到着!



昼食は名古屋名物あんかけスパゲッティ



お茶漬けにして...

夕食は名古屋名物ひつまぶし。



ノリタケアウトレットでショッピング



カフェ巡りで寄った「コンパル」のえびサンド



夜も盛りずにカフェ巡り♪「CAFE THE BEST」へ

2日目  
START



2日目のスタートです。



モーニングはしごへGO!



共和コーヒー店にて、炭焼きコーヒーができるまで説明をして頂き、皆熱心に聞き入っていました。



小倉トースト



昼食は最後までやっぱり名古屋名物味噌煮込みうどん!「山本屋本店」



### Roasting Plant Coffee Company

81 Orchard Street New York, NY 10002

コーヒー豆を吸い上げるユニークなマシンが見もの!



注文ごとにコーヒー豆を吸い上げ、配管を通してコーヒーマシンで抽出までを自動で行ってくれる優秀なマシンです。12坪の小さいお店で、全自動コーヒーマシンを2台設置し、ほとんどがテイクアウト。



エスプレッソとホットコーヒーを頂きました。

<http://www.roastingplant.com>

### Carnegie

854 Seventh Avenue, at 55th Street, 10019 NYC

巨大なパストラミサンドイッチが名物!



直径15cmのチーズバーガー 13ドル

34枚のパストラミがサンドイッチ 15ドル 高さ9cmは圧巻!



<http://www.carnegiedeli.com>

### BLUE SKY BAKERY

53 Fifth Avenue Park Slope Brooklyn, NY 11217

地元の人がおしりのマフィンが楽しめる!



このお店のマフィンはお店のオーナーのアレックスさんの実家に伝わるレシピをアレンジしたもの。生のフルーツを生地に練り込み、表面をグラニュー糖で仕上げる作りのマフィンです。



フルーツ本来の甘酸っぱさを閉じ込めたマフィンを堪能!



### GRAND CENTRAL OYSTER BAR

新鮮なオイスターが常に30種類!!

1913年のグランドセントラル駅の完成直後にオープン。クラシカルな雰囲気の店内でニューヨークに最も親しまれているオイスターバー。



オイスターロックフェラー 15.5ドル



シュリンプカクテル 16.5ドル





特別企画  
密着リポート



Happiness  
Lilas Café

# 夢のカフェオープン!

## ～ハラハラ・ドキドキの1日を完全追跡～

OL生活の傍ら、ドッグトレーナーやドッグホテルを経営していたという犬好きの先崎さん。40歳になったことをきっかけに「ちょっとだけ生き方を変えたい」という思いが強まり、「ドッグカフェをオープンさせよう!」とひらめいたそう。



### 1 am 9:00 よし!頑張るぞ!!

いよいよプレオープンの朝。ガムシロップを作ったり、アイスコーヒーを作ったり…。手際よく開店準備作業をこなす先崎さん。  
⇒「今の心境は?」「ドキドキ。実はとても緊張しているんです…」



### 3 am 11:30 記念すべき第一号 となるお客様来店

お友達3人組が来てくれました。オーダーは「カプチーノ2つとミルクティーとパンケーキ」初オーダーのとり方に少し戸惑いもあったものの、練習どおりスムーズに。お友達の「頑張ってるね!」「また来ますね～」の励ましの言葉に、先崎さんも笑顔(^.^)少し余裕が出てきました。



### 5 pm 6:00 最終お見送り

「グランドオープンもくるね」とお客様「今日はわざわざ来てくれてありがとうございました。」無事、最後のお客様をお見送り。疲れたけれど、最後まで笑顔! 笑顔!



### 2 am 10:50 マシンの調子を見る メニューの最終確認

マシンの調子もオッケー! メニューもオッケー! 準備は万端。ああ、注文のとり方のイメージトレーニングもしておかなくちゃ。「ブレンドとシフォンケーキください」「はい。ブレンドコーヒーとシフォンケーキでございますね。少々お待ちください」「お待たせしました。シフォンケーキでございます…??」【伝票を置くときは何と言って置いたほうがいいのかしら…】細かい接客動作を再確認。お客様に失礼のないようにするには。



### 4 pm 4:30 談笑

「一番おいしい淹れてくれるのはどのコーヒー?」(笑)「どれもおいしいですよ」…「だいぶ時間も経ってきたので、慣れてきました。でもお客様が来られると緊張します(笑)」



### 6 pm 7:00 後片付け

あ〜、大変だった。でも後片付けも明日へつなぐ大事な作業。ひとつひとつ丁寧に…。



### オーナーの先崎さんにインタビュー

●オープン初日、いかがでしたか?  
オーナー「思っていたよりも大変でした…」

●どういったところが大変でしたか?  
オーナー「ナフキンとナイフ、フォークの持ち方ひとつをとっても、たえず、指先まで気を配っていないといけないなと思いました。また、お客様が帰ったあとの片付けも、忙しくなるとついテーブル拭きも雑になってしまいます。今からちゃんと自分自身にクセづけておきたいですね。」

●明日からはどういったことを心がけていきたいですか?  
オーナー「接客はもちろんですが、すべての細やかな部分を大切に、小さなことをひとつひとつ、こなせていけるようにしていきたいです。」

●最後に、これからカフェオープンをめざす皆さんに一言お願いします。  
オーナー「思っていたより大変!というのが、正直なところ。開業までの道のりはいろいろあるとは思いますが、やってみないとわからない夢は絶対に叶えるべきです!」



### Lilas Café

木のぬくもりをベースに、白と黄色とオレンジのカラーをアクセントにした明るい空間。ドッグカフェということもあってオーナーの愛犬・ラテちゃん(♀)もお客様に愛想を振りまっています。オーナーの何よりのこだわりは、いろいろ探しまわって、やっとお気に入りのものを見つけたというこのカップ。さまざまな犬種の絵が描かれているのがポイント☆

●営業時間: 11:00~19:00 ●住所: 〒211-0025 神奈川県川崎市中原区木月1-5-13  
●TEL: 044-433-9019 ●アクセス: 東急東横線元住吉駅下車 徒歩約5分

### Lilas Café 設計図



# 夢を叶えた 卒業生たちのカフェ

カフェズ・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。

### ごちそうや ぼっ蔵

ごちそうや ぼっくら



木をふんだんに使用した古民家風の落ち着いた店内。おいしい料理とお酒、あたたかいおもてなしでお客様に笑顔で帰っていただくことがモットー。

カフェビジネスコース  
森田 美代子さん  
ドリンク等の作り方や知識だけでなく、経営をしていく上で大事なこと(原価など)が勉強できて良かったです。



STYLE  
木の温もりが味わえる落ち着いた雰囲気の内。



MENU  
モダンサラダ (630円)

DATA  
●営業時間: 月~金 17:00~24:00 土 16:00~24:00 祝日 16:00~23:00 日曜定休  
●住所: 〒189-0014 東京都東村山市本町2-4-63  
●TEL: 042-399-7088 FAX: 042-399-7088  
●アクセス: 西武新宿線 東村山駅 東口 徒歩1分

### Cha Cha Café

チャチャカフェ



目指したのはカリブ海の隠れ家的なブチカフェ。小さいながらも居心地の良い安らげる空間づくり。

短期カフェビジネスコース  
宮崎 敏弘さん  
コーヒー・紅茶・他、ドリンク類全般の知識や理屈をしっかり学ぶことができて大変良かったです。



STYLE  
ヨーロッパのちょっと小洒落たカフェを意識した店内づくり。



MENU (ランチ)  
ゆで卵入 ココナッツミルクカレー (850円)

DATA  
●営業時間: 11:00~20:00 水曜定休  
●住所: 〒151-0071 東京都渋谷区本町2-39-1  
●TEL: 03-3375-2419 FAX: 03-3375-2419  
●アクセス: 京王新線 初台駅 北口 徒歩5分

### ドッグサロン&カフェ ホワイトベル

Dog Salon and Cafe White Bell



ワンちゃんと飼い主さんの健康を第一に考えたメニューと空間づくりのお店。

短期カフェビジネスコース  
渡邊 徳子さん  
カフェを開業するためのやるべき事、大切なこと、心がけなど全てを学びました。



STYLE  
犬と一緒にゆっくりと過ごせるように設計されています。



MENU  
焼きチーズカレー (950円)

DATA  
●営業時間: 11:00~21:00 火曜定休  
●住所: 〒180-0023 東京都武蔵野市境南町2-13-3-1F  
●TEL: 0422-39-3656 FAX: 0422-39-3668  
●URL: http://www.whitebell.jp  
●アクセス: JR中央線・西武多摩川線武蔵境駅 南口 徒歩3分

### ALICECAFÉ

アリスカフェ



光がふんだんに差し込む、明るくシンプルな店内でゆっくりお茶や読書などを楽しめるカフェ。

短期カフェビジネスコース  
梅田 彩さん  
様々な知識を短期間で学べたことがよかったです。同じ目標を持つ方々と、色々な話ができて、各分野のプロの方にアドバイスをいただきました。



STYLE  
白を基調としたかわいらしい店内。置かれている小物にも女性ならではのセンスが感じられます。



MENU  
ロールケーキ (450円)  
アリスブレンド (500円)

DATA  
●営業時間: 11:30~19:00 毎週木曜 第1・3水曜定休  
●住所: 〒167-0053 東京都杉並区西荻南2-19-12 シーベス西荻1F  
●TEL: 03-3334-5962 FAX: 03-3334-5962  
●URL: http://www.alicecafe-web.com  
●アクセス: JR西荻窪駅 南口 徒歩5分

## 第3回 カフェズ・オーナークラブ開催!!

参加費  
無料

参加資格  
佐奈栄学園(カフェズ・キッチン)卒業生のカフェオーナー

- 開催日時: 2009年8月15日(土) 14:00~17:00
- 開催場所: 佐奈栄学園(カフェズ・キッチン)1F  
東急東横線、営団地下鉄日比谷線「中目黒駅」下車
- 申込締切日: 5月末日まで

- 参加申込方法: 参加希望の方は、以下の必要事項をご記入の上、FAXまたはE-mailにてお申し込みください。  
(1) 御氏名 (2) 店舗名と所在地と開業日 (3) 連絡先  
(4) カフェズ・オーナークラブで聞きたい事 (2項目程度でお願い致します) (5) ご意見、ご質問など
- FAX 044-422-1230 (Cafe'sむいかいがわら) E-mail: cafesownerclub@yahoo.co.jp

第3回カフェズ・オーナークラブ開催問合せ担当者 (Cafe'sむいかいがわら) お店TEL/FAX 044-422-1230 (担当:金子) E-mail: driving\_rain@nifty.com (Over Take) お店TEL/FAX 03-3467-5919 (担当:曾根)

