



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)

※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。  
※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)/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)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

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

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

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しての基礎知識
- ▲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。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)/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

3級養成コース

- 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 蘭青 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。

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♪



名古屋  
なごや  
Nagoya

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



アイデア満載  
名古屋文化を  
体験しました!!

おでかけステップアップコース

in名古屋

佐奈栄先生と行く!

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,  
NY10002

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>

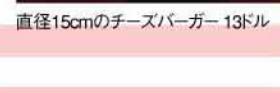
Carnegie

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!



34枚のパストラミがサンド 15ドル  
高さ9cmは圧巻!



直径15cmのチーズバーガー 13ドル



<http://www.carnegiedeli.com>

BLUE SKY BAKERY

53 Fifth Avenue  
Park Slope Brooklyn, NY 11217

地元の人がおしの  
マフィンが楽しめる!



このお店のマフィンは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。



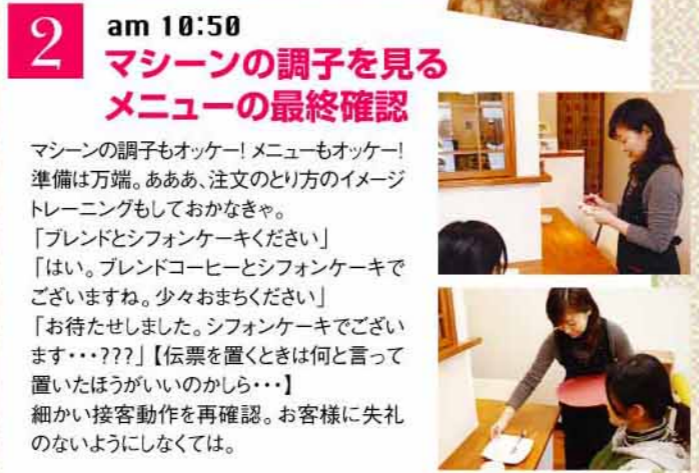
## 5 pm 6:00 最終お見送り

「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♪

「一番おいしく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…」

●どういう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。」



●明日からはどういふ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「思っていたよりも大変!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、やってみたくいふなら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店内。



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プチカフェ。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 北口下車 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



ワンちゃんとお主人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

## ALICE CAFE

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良かったです。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 南口より徒歩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](mailto: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](mailto:driving_rain@nifty.com)  
(Over Take) お店TEL/FAX 03-3467-5919 (担当:曾根)

# 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。

## 「カフェ&レストラン」3月号



学園長が「ニューヨークカフェのパン最新事情」と題し、3ページにわたり紹介。人気のカップケーキ店など、注目のお店を多数の写真と共に紹介しています。エッグコックのレシピも再現しました。

## 服部学園 カフェ・スイーツ専攻科 講師



年1回、カフェ・スイーツ専攻科の「カフェごはん」の授業の講師として学園長が、カフェごはん3品とドリンク1品を紹介。

3/7・14・21・28(土曜日、計4回) 9:30~10:00  
**Nack5**



「相田翔子のサウンドストリート~カフェ・ソレイユ」に学園長がゲスト出演しました。4/22出版本の「イタリアのカフェ&ドルチェ」の紹介かねて、海外のカフェ事情を語ってきました。

BS2 毎週木曜日20:25~放送(再放送は、BS2月曜日9:00~)

## NHK「わんにゃん茶館」



ペットとペットを愛する飼い主が集まる、和みのカフェに予約で毎回ゲストの方が来店。そこで、ゲストの方に学園長の指導のもと、おいしいコーヒーや紅茶、中国茶などおもてなしをしていきます。学園長はテレビに映りませんが、毎回用意する飲み物に注目して楽しんで下さい。

## 「クロワッサンプレミアム」3月号



「コーヒーとお菓子の相性」というテーマで、お菓子のレシピとよく合うコーヒーの紹介をしました。コーヒーとお菓子の相性については、授業で学園長が口癖のように言っていることです。皆さんはちゃんと意識できていますか?

## チャンネル・エー



デザートクリエイター資格を、ふかわりょうさん、三船美佳さん、AAAの首さんが挑戦し、学園長(日本カフェプランナー協会 会長)が皆さんに指導と批評をすることによって出演しました。放送日は、テレビ神奈川 3/19(木) 22:00~22:54又は、MXTV3/21(土) 26:30~27:24又は、全国31局で放送。

## アンパンマンレシピ



アサヒ飲料ホームページ「アンパンマンハッピードリンクひろば」の、アンパンマンレシピを学園長が担当。一日がかりの撮影でしたが、アンパンマンの顔をかたどったかわいらしい料理が出来上がるたびスタッフから歓声があがっていました。

<http://www.asahiinryo.co.jp/anpanman/recipe/>

# 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	4/8(水) 5/1(金) 6/7(日)	A B C	3,500円
紅茶のおいしい入れ方	4/22(水) 5/22(金) 6/28(日)	A B C	

### ケーキ&パンコース

コース	日程	時間	料金(税込)
「桜あんみつ&ジャパニーズハーブティー」 講師: 学園長	4/10(金) 4/25(土)	A B C	【受講生】 5,500円
「メロンパン&アイスジャスミンミルクティー」 講師: 学園長	5/8(金) 5/9(土)	A B C	【協会正会員 独立開業トータルコース カフェマナートータルコース】 5,000円
「クランベリーとくるみのタルト&フルーツティー」 講師: 学園長	6/12(金) 6/27(土)	A B C	

### ステップアップコース

コース	日程	時間	料金(税込)
上海式中国茶のおいしい入れ方&中華菓子 カフェズ・キッチンだけが学べません。 講師: 学園長	4/13(月)	A B C	【受講生】 5,300円
ネルドリップ ペーパードリップとの味の違いを知り、ネルドリップのおいしさを知ろう。 ※カフェプランナーは必修単位となります。 講師: コーヒー鑑定士 鈴木昭夫(共和コーヒー店)	4/16(木)	A B	【協会正会員 独立開業トータルコース カフェマナートータルコース】 4,500円
「カフェのアレンジドリンク」 ~カフェで提供できる アレンジドリンクを学ぶ~ 講師: トランスグレイト(株) 鳥羽幸雄 (ハミルトンビーチフレンジーミキサー) 日仏貿易(株) 吉田真師 (モンチー フレーバーシロップ)	5/15(金)	A B	

### カフェごはんコース

コース	日程	時間	料金(税込)
「ニューヨークスタイルのランチメニュー」 ~エッグコックト パケット添え~	4/24(金)	A B	【受講生】 6,500円
「チェーンズスタイルのランチメニュー」 ~チャイニーズブレッド・杏仁豆腐~	6/26(金)	A B	【協会正会員 独立開業トータルコース カフェマナートータルコース】 6,000円

### バリスタコース

コース	日程	時間	料金(税込)
バリスタ入門コース *カフェプランナー3級受験者は 必須となります。 講師: 片岡物産(株)	3/12(木) 3/19(木) 5/12(火)	A B	【一般】 10,000円
バリスタ養成コース(全4回) *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: 片岡物産(株) (株) FMI 学園長	5/16(土) 5/30(土) 6/6(土) 6/13(土) 6/20(土) 6/3(水) 6/10(水) 6/17(水) 6/24(水)	A B G G A B	【一般】 45,000円 【受講生 協会正会員 独立開業トータルコース カフェマナートータルコース】 44,000円

### カフェ'sオーナー レクチャーコース

カフェズオーナーよりリクエスト頂き、季節メニュー開発のお手伝いをしていきたいと思っております。

コース	日程	時間	料金(税込)
「夏のメニュー開発」 ~分析から提案、食材の紹介等~ 講師: 学園長 メーカー業者(未定)	※①または②からお選びください ① 5/27(水) ② 6/1(月)	A A	【カフェズオーナー(受講生)】 5,000円

※受講生の方は、カフェズオーナーの参加人数が少ない場合、受講することもできます。  
※受講者は、受講日に「2009年夏の食材リストアップ」をし、発表していただきます。リクエストがありましたら、早めに「カフェズ・キッチン」へご連絡下さい。

時間: ① 11:00~13:30 ② 15:00~17:30 ③ 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

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

## 学園長のBook のご紹介

10万部  
突破!!



### 「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した。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)



### 「イタリアのカフェ&ドルチェ」

学園長が自ら体験したことや目で見たもの、聞いたこと、感じたことが一冊の本になります。  
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。ぜひご覧下さい。

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

4/22 発売!

## 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、受講期限は「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い程、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...
	<b>370,000円</b>	<b>390,000円</b>

※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名入ってきまして、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!!」と思ってしまった方、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	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!
	12x@22,000円		
	選択6単位	138,000円	選択1単位 @25,000円
		6x@23,000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。

編入の申込書は、ホームページのMember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あります。ご質問などがありましたら、お気軽にお声をかけてください。