

カフェクリエーター認定規程実施要領

(趣旨)

1. カフェクリエーター認定規程（以下「認定規程」という。）に基づきカフェクリエーターを育成し、料飲関連産業の振興発展、料飲サービスにおける技能の向上を図り、よって資格認定するため、この実施要領に基づき実施するものとする。

(登録手続)

2. カフェクリエーター認定登録の手続きをするときは、受講した施設の長を経て行うものとする。

(認定施設の申請)

3. カフェクリエーターの認定の講座を実施する施設は、公益社団法人全国調理職業訓練協会（以下「協会」という。）に次のものを提出して認定指定施設として指定を受けなければならない。
また、正会員の同一県内にある附属施設も同じ扱いとする。
 - (1) 指定申請書
 - (2) 各施設で実施するカリキュラム（カフェクリエーター各級の規定教科の修得と認められる内容のもの）
- 2 認定施設の申請は3年間毎に更新するものとする。
- 3 申請内容に変更が生じたときは、その都度申請するものとする。

(認定講座の実施)

4. 認定指定施設が認定講座を実施するときは、協会にカフェクリエーター認定講座実施計画書を提出し、協会の承認を得て行うものとする。

(認定申請対象者)

5. カフェクリエーターの認定申請は、認定指定施設の長が認めた者に対して行う。

(認定証等の交付)

6. 会長は、指定講座を実施した指定施設の長から認定の申請があったときは、所定の手続きを経て、適正と認めた申請者に対してはカフェクリエーター認定証を交付するものとする。
 - 2 前項の認定証の交付については、要請に基づき申請された施設の長を経由して交付することができる。

(交付事務)

7. 認定者登録台帳に登録する事項は、次のとおりとする。
 - (1) 登録番号及び登録年月日
 - (2) 講座実施施設名及び年月日
 - (3) 認定登録証の取消、書換え交付、再交付に関する事項

(登録事項の訂正・書換及び認定証の再交付)

8. カフェクリエーターが、登録事項に変更を生じたときは、最初に申請した施設の長を経由し、訂正・書換の事実を証明する書類を添えて、会長に申請するものとする。
- 2 会長は、登録事項の訂正・書換交付及び再交付の申請があったときは、認定者登録台帳にその理由及び年月日を登録し、書換認定証を交付するものとする。
- 3 会長は、認定証の再交付申請があったときは、認定者登録台帳にその理由及び年月日を登録し、認定証を再交付するものとする。

(登録申請料及び再交付料)

9. 登録申請料及び再交付申請料については、別に定める。

(履修免除)

10. 履修免除の対象となる者は、協会会員校に在籍する学生及び卒業生のみとし、次に示す要件に当てはまる者を一部受講免除することができるものとする。

(1) カフェクリエーター3級

- ① 会員校の調理師養成部門の学生及び卒業生
単位互換の対象科目 (最大 15 時間まで)
(単位互換した分の受講料の免除)

- イ カフェフード実習 (1)
- ロ カフェフード実習 (2)
- ハ カフェの歴史と現在
- ニ カフェ・マネージメント
- ホ マイカフェ・カラーコーディネート
- へ ベーシック・サービス (1)
- ト ベーシック・サービス (2)
- チ ラッピング実習

- ② 会員校の製菓衛生師養成部門の学生及び卒業生
単位互換の対象科目 (最大 15 時間まで)
(単位互換した分の受講料の免除)

- イ カフェスイーツの実習 (1)
- ロ カフェスイーツの実習 (2)
- ハ カフェスイーツの実習 (3)
- ニ カフェパン実習
- ホ カフェの歴史と現在
- へ カフェ・マネージメント
- ト マイカフェ・カラーコーディネート
- チ ベーシック・サービス (1)
- リ ベーシック・サービス (2)
- ヌ ラッピング実習

(2) カフェクリエーター2級

- ① 会員校の調理師養成部門の学生及び卒業生
単位互換の対象科目 (最大 15 時間まで)
(単位互換した分の受講料の免除)

- イ カフェフード実習 (1)

- ロ カフェフード実習 (2)
- ハ カフェフード実習 (3)
- ニ コーヒー (1)
- ホ 紅茶 (1)
- へ 紅茶 (2)
- ト ジュース
- チ マイカフェをオープンするために
- リ マイカフェ・コンセプト
- ヌ マイカフェ・デザインワーク
- ル 衛生管理
- ヲ 基礎カフェ・サービス
- ワ 実践カフェ・サービス

② 会員校の製菓衛生師養成部門の学生及び卒業生
 単位互換の対象科目 (最大 15 時間まで)
 (単位互換した分の受講料の免除)

- イ カフェスイーツの実習 (1)
- ロ カフェスイーツの実習 (2)
- ハ カフェスイーツの実習 (3)
- ニ カフェスイーツの実習 (4)
- ホ カフェパン実習
- へ コーヒー (1)
- ト 紅茶 (1)
- チ 紅茶 (2)
- リ ジュース
- ヌ マイカフェをオープンするために
- ル マイカフェ・コンセプト
- ヲ マイカフェ・デザインワーク
- ワ 衛生管理
- カ 基礎カフェ・サービス
- ヨ 実践カフェ・サービス

(2) カフェクリエイター1級

① 会員校の調理師養成部門の学生及び卒業生
 単位互換の対象科目 (最大 10 時間まで)
 (単位互換した分の受講料の免除)

- イ 課題制作Ⅰ デモンストレーション
- ロ 課題制作Ⅱ デモンストレーション
- ハ 課題制作Ⅲ 説明とデモンストレーション
- ニ 課題制作Ⅲ 課題Ⅲプレゼンテーション
- ホ 課題制作Ⅲ 課題Ⅲ実技
- へ 課題制作Ⅲ 課題Ⅲ評価
- ト コンセプト
- チ マーケティング
- リ 食品と施設の衛生管理

- ヌ 従業員教育
- ② 会員校の製菓衛生師養成部門の学生及び卒業生
単位互換の対象科目（最大10時間まで）
（単位互換した分の受講料の免除）
 - イ 課題制作Ⅰ デモンストレーション
 - ロ 課題制作Ⅱ デモンストレーション
 - ハ 課題制作Ⅲ 説明とデモンストレーション
 - ニ 課題制作Ⅲ 課題Ⅲプレゼンテーション
 - ホ 課題制作Ⅲ 課題Ⅲ実技
 - ヘ 課題制作Ⅲ 課題Ⅲ評価
 - ト コンセプト
 - チ マーケティング
 - リ 食品と施設の衛生管理
 - ヌ 従業員教育

（規定の改正）

11. この要領に定めなき事項については、会長がカフェクリエーター事業推進委員会の意見を諮問して定める。

附則

この要領は、一般社団法人及び一般財団法人に関する法律及び公益社団法人及び公益財団法人の認定等に関する法律の施行に伴う関係法律の整備等に関する法律（以下「整備法」という。）第106条第1項に定める公益社団法人の設立の登記の日から施行する。