

カフェクリエーター認定規程実施細則

1. カフェクリエーター認定講習を実施する施設は、計画書及び関係資料を添えて少なくとも実施2か月前までに、公益社団法人全国調理職業訓練協会（以下「協会」という。）会長宛に申請し実施承認を得ること。
 - (1) 計画書
 - ① 一般公開講座開設の場合は、公開案内書、等
 - ② 学校案内、学生対象講座の場合は、シラバス等、各実施日及び該当内容のわかるもの、等
 - (2) 講座担当講師名、略歴
 - (3) 講義に使用する教本名
 - (4) 対象計画人数

2. 認定規程第4条にある正会員施設に関連する附属施設は、同一の都道府県内にある施設であり、協会の賛助会員であること。

3. カフェクリエーター認定の申請をするときは、認定証交付の2週間前までに提出すること。

4. 認定規程第12条の登録申請料は、次のとおりとする。

	内 訳		
	申請料	協会納付金	認定施設事務手数料
登録料	7,700円	3,850円	3,850円
書換え等再交付料	3,300円	1,650円	1,650円

5. カフェクリエーター1級認定審査基準は、規定科目の出席率80%以上、評価テスト60点以上の成績を修めた者を認定すること。

6. 指定認定施設は、1名以上のカフェクリエーター指導員を置かなければならない。

- (1) 指導員（准指導員）資格

- ① 指定認定施設において、3年以上の教員資格を有する者。
- ② 協会の実施する指導員研修会に、2回以上参加することにより得られるものとする。
なお、1回の参加で准指導員の資格が得られる。
- ③ 指導員の資格は、資格取得後5年間が過ぎるまでに、新たに同研修会を受講しなければ資格が消失する。なお、その次の継続期間は、受講し直した研修会の修了時点から計算する。

7. カフェクリエーター講習会の講師は、カフェクリエーター指導員、あるいは、当該講習施設の長が認める者でなければならない。

8. 認定規程第13条の規定教科は、別表に示すとおりである。

9. この細則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

1. この細則は、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。
2. この細則は、平成27年 4月 1日から改正施行する。
3. この細則は、平成29年 4月 1日から改正施行する。
4. この細則は、平成30年 5月 1日から改正施行する。
5. この細則は、平成31年 4月 1日から改正施行する。

(別紙1)

規 定 教 科

下記に示す各級の教科目は、最低実施科目・時間としての一例を示しました。

なお、実施校におかれましては、随時、オリジナルな科目を加えて実施することは可能です。

■ 3級認定規定教科（学科・実習）－ 計24時間以上

1時間＝50分を目安

NO	教科例	内容	時間数	免除学科
	オリエンテーション			
I スイーツ・フード			8時間以上	
1	カフェスイーツの実習 (1)	冷製菓子（ムース・ゼリー等）	2時間	製菓科
2	カフェスイーツの実習 (2)	焼き菓子（クッキー・マーマレード・パウンドケーキ・ロールケーキ等）	2時間	
3	カフェフード実習 (1)	パンを使ったメニュー	2時間	
4	カフェフード実習 (2)	ピラフ・オムライス	2時間	調理科
II ドリンク学科及び実習			10時間以上	
5	カフェの歴史と現在	カフェの歴史と現在のマーケット	1時間	
6	コーヒー	コーヒーの歴史・産地・3大原種・焙煎方法・抽出方法	4時間	
7	紅茶	紅茶の歴史と茶葉の産地、等級	2時間	
8	日本茶	日本茶の歴史と茶葉の産地	1時間	
9	中国茶	中国茶の歴史と茶葉の産地	1時間	
10	ジュース	各種ジュース	1時間	
III 学科			6時間以上	
11	カフェビジネス	カフェの運営スタイルとトレンド	1時間	
12	カフェマネージメント	売上とコストのバランスを理解する	1時間	
13	マイカフェ・カラーコーディネイト	色の基本を学習	1時間	
14	マイカフェ・デザインワーク	マイカフェのデザインとイメージをまとめる	1時間	
15	ベーシック・サービス (1)	ホスピタリティサービスの心構え	1時間	製菓科 調理科
16	ベーシック・サービス (2)	コミュニケーションとチームワークの重要性	1時間	製菓科 調理科

(別紙2)

■ 2級認定規定教科 (学科・実習) — 計45時間以上

1時間=50分を目安

NO	教科例	内容	時間数	免除学科
	オリエンテーション			
I スイーツ・フード			18時間以上	
1	カフェスイーツ実習 (1)	基本菓子Ⅰ (パウンドケーキ等)	2時間	製菓科
2	カフェスイーツ実習 (2)	基本菓子Ⅱ (ロールケーキ等)	2時間	製菓科
3	カフェスイーツ実習 (3)	和菓子等アジアンスイーツ	2時間	
4	カフェスイーツ実習 (4)	トレンドスイーツ	2時間	
5	カフェフード実習 (1)	基本料理Ⅰ (魚メニュー)	2時間	調理科
6	カフェフード実習 (2)	基本料理Ⅰ (肉メニュー)	2時間	調理科
7	カフェフード実習 (3)	パンメニュー	2時間	
8	カフェフード実習 (4)	米・パスタメニュー	2時間	
9	カフェフード実習 (5)	トレンドフードメニュー	2時間	
II ドリンク実習			17時間以上	
10	コーヒー (1)	エスプレッソの歴史・エスプレッソに適した豆と焙煎	3時間	
11	コーヒー (2)	美味しいエスプレッソを抽出するための基本	2時間	
12	コーヒー (3)	美味しいカフェラテ・カプチーノの基本	2時間	
13	紅茶 (1)	茶葉の種類と特徴を生かした紅茶	2時間	
14	紅茶 (2)	アレンジティ	2時間	
15	紅茶 (3)	ハーブティ	2時間	
16	日本茶	日本茶の種類・特徴と煎れ方	2時間	
17	中国茶	中国茶の種類・特徴と煎れ方	2時間	
III 学科			10時間以上	
18	マイカフェをオープンするために	開業準備からオープンまでに必要な内容を理解	1時間	
19	マイカフェ・コンセプトワーク	カフェ営業スタイルを学習し、マイカフェの売りを考える	2時間	
20	マイカフェ・メニュープランニング	マイカフェコンセプトを踏まえたメニュー構成と厨房機器の学習	1時間	
21	マイカフェ・デザインワーク (応用)	マイカフェコンセプトをベースに、店舗デザインを考える	4時間	
22	衛生管理	食材・食品の衛生的な取扱い方、管理方法の理解	1時間	製菓科 調理科
23	カフェ・サービス	カフェでの接客サービスの基礎	1時間	製菓科 調理科

(別紙3)

■ 1級認定規定教科(学科・実習) - 計60時間以上

1時間=50分を目安

NO	教科例	内容
	オリエンテーション	
I 課題制作実習		20時間以上
1	課題制作I 課題Iの説明	課題I モーニングワンプレート(サラダ・パン・ドリンク)の説明 メニュー名、売値、原価、レシピの記載方法の説明
2	課題制作I デモンストレーション	課題I モーニングワンプレート 教員による実演 実演、盛り付け、試食、質疑応答
3	課題制作I 課題Iプレゼンテーション	課題I モーニングワンプレート 各自が考案したレシピの提出とプレゼンテーション 各自のレシピに対して、教員から手直しなどのアドバイス
4	課題制作I 課題I実技	課題I モーニングワンプレート 各自が考案したレシピの実技 実技の諸注意を説明した後、実技実習を行う(実技は概ね90分)
5	課題制作I 課題I評価	課題I モーニングワンプレート 評価 試食、評価、片付け
6	課題制作II 課題IIの説明	課題II ランチワンプレート メニュー名、売値、原価、レシピの記載方法の説明
7	課題制作II デモンストレーション	課題II ランチワンプレート 教員による実演 実演、盛り付け、試食、質疑応答
8	課題制作II 課題IIプレゼンテーション	課題II ランチワンプレート 各自が考案したレシピの提出とプレゼンテーション 各自のレシピに対して、教員から手直しなどのアドバイス
9	課題制作II 課題II実技	課題II ランチワンプレート 各自が考案したレシピの実技 実技の諸注意を説明した後、実技実習を行う(実技は概ね90分)
10	課題制作II 課題II評価	課題II ランチワンプレート 評価 試食、評価、片付け
11	課題制作III 課題の説明とデモンストレーション	課題III 教員による実演 実演、盛り付け、試食、質疑応答
12	課題制作III 課題IIIプレゼンテーション	課題III 各自が考案したレシピの提出とプレゼンテーション 各自のレシピに対して、教員から手直しなどのアドバイス
13	課題制作III 課題III実技	課題III 各自が考案したレシピの実技 実技の諸注意を説明した後、実技実習を行う(実技は概ね90分)
14	課題制作III 課題III評価	課題III 評価 試食、評価、片付け

N0	教科	内容
II ドリンク実習		18時間以上
15	コーヒー（1）	バリスタの技術（1） 1）オリジナルブレンドコーヒーの抽出とテイスティング 2）調和の取れた豆のブレンド 3）ペーパードリッ
16	コーヒー（2）	バリスタの技術（2） 1）エスプレッソの抽出とテイスティング 2）クレマの色と厚みの確認 3）ラテアート 4）デザインカプチーノ
17	紅茶	茶葉の種類と特徴を生かした紅茶 1）リーフティーを使った美味しい紅茶の入れ方（ホット&アイス） 2）ティーバックを使った美味しい紅茶の入れ方 3）ティーポットサービスとテイスティング
18	日本茶・中国茶	茶葉の種類と特徴を生かした茶 1）リーフティーを使った美味しいお茶の入れ方 2）ティーバックを使った美味しいお茶の入れ方 3）ティーポットサービスとテイスティング
19	アルコール（1）	アルコールの分類と適したサービス方法 1）分類（蒸留酒、醸造酒、混成酒） 2）ビール、ワイン、ブランデー、日本酒、焼酎 3）料理とお酒の美味しい組み合わせの紹介
20	アルコール（2）	カクテル 1）カクテルを作るために必要な器具と使用方法の理解 2）カクテルを作るための手順の学習
21	ドリンク試験（1）	コーヒーの試験 規定課題のコーヒーの提供
22	ドリンク試験（2）	紅茶の試験 規定課題の紅茶の提供
III 学科		22時間以上
23	コンセプト	経営ビジョンとターゲットの明確化
24	マーケティング	市場調査と顧客ニーズ把握
25	商品開発	メニュープランニング 情報ソースの集め方、コンセプトと関連させたプランニングの方法
26	価格戦略	価格設定の実際 1）個性的なネーミング 価格設定 2）メニューを完成させる（フード・ドリンク・スイーツなど）

N0	教科例	内容
27	仕入と販売チャンネル	付加価値のある商品 差別化
28	食品と施設の衛生管理	事例を検証しながら、対処法を考える
29	従業員教育（1）	ホスピタリティ（おもてなしの心）を意識したサービス
30	従業員教育（2）	従業員教育の実際 店舗の危機管理体制も含めて
31	クレーム対応	事例を検証しながら、クレーム客への対処法を考える クレーム客をファンに変える
32	開業に必要な諸届け	開業に必要な諸届け 1) 飲食店営業許可証の取得 2) 食品衛生責任者の資格取得 3) 個人事業開業届け等
33	事業計画書	事業計画書の書き方
34	資金計画	開業準備資金とその調達方法 損益計算 収支計算
35	空間デザイン	コンセプトにあった快適な空間デザイン 1) 店舗内のレイアウト、お客様や従業員の動きやすい動線 2) カラーリング、居心地の良いデザイン
36	厨房設備計画	メニュープランニングにあった機能的な厨房計画 厨房機器のレイアウト、保健所の許可がおりやすいポイント
37	店舗ディスプレイ	店舗の演出と販売促進 季節ごとの店舗の演出、シーズンメニューの考え方、効果的な告知方法
38	パート・アルバイトの雇用	パート・アルバイトを活用した人員計画 売上に対する適正な人件費やシフトの組み方
39	経営分析	経営分析の手法と具体例