

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. カフェクリエーター認定証明書（別紙1）は、認定者登録台帳に基づき発行する。
7. 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くよう努めなければならない。
 - (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。
8. 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。
9. 認定規程第13条の規定教科は、別表に示すとおりである。
10. 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、2026年 4月 1日から改正施行する。

別紙1 認定証

登録認定番号
英文
「 ※1 」 cafe creator's certificate
公益社団法人全国調理職業訓練協会認定 カフェクリエイター ※2 級認定証
氏 名
生年月日
あなたは公益社団法人全国調理職業訓練協会認定のカフェクリエイター ※3 級 審査に合格しましたのでここに認定証を与え表記の資格があることを認めます
内閣総理大臣認定 公益社団法人全国調理職業訓練協会会長 公印
協会英文名

注1. ※1印 英文で1級・2級・3級別
2. ※2印及び※3印 1級・2級・3級別

別紙2 申請書
施設認定申請書

年 月 日

カフェクリエーター認定施設指定申請書

公益社団法人全国調理職業訓練協会
会 長 遠 山 巍 殿

(学校番号) ー
施設名

施設長

印

公益社団法人全国調理職業訓練協会のカフェクリエーター認定規程により、本校はカフェクリエーター認定に必要な協会が定める教科科目を教育する施設でありますので、カフェクリエーター認定施設として指定されますよう申請します。

記

1. 資格 会員校・任意校
(専門学校)
2. 添付書類 カフェクリエーター認定講座実施計画書 (一式) 1部

別紙3 計画書
認定講座実施計画書

年 月 日

カフェクリエーター認定講座実施計画書

公益社団法人全国調理職業訓練協会
会 長 遠 山 巍 様

学校番号 ー
施設名

設立者名 印

年度カフェクリエーター認定講座を別紙計画書のとおり実施することとしたので、関係書類を添えてお届けいたします。

別紙関係書類

1. カフェクリエーター認定講座年間計画書
(添付資料)
2. 日程表
3. 授業内容
(シラバス等で内容が把握できるように、該当科目、該当内容が判るようにご提示ください)
4. 担当講師(資格)一覧
(カフェクリエーター 級取得の有無も書き添えてください)

カフェクリエーター
認定者登録及び認定証の交付申請書

公益社団法人全国調理職業訓練協会会長 殿

(学校番号) ○○-01
施設名 ○○○調理師専門学校
施設長 校長 平成太郎 印

公益社団法人全国調理職業訓練協会のカフェクリエーター認定規程第3条の規定に基づく者として、カフェクリエーター認定者登録及び認定証の交付を受けたいので、規程に基づき関係書類を添えて下記のとおり申請します。

記

1. 申請者数

(3級) _____ 40名

(2級) _____ 名

(1級) _____ 名

2. 添付書類

- (1) カフェクリエーター認定証申請者名簿 (級別)
- (2) 申請料の振込通知書の写し

3. 交付年月日

年 月 日

公益社団法人全国調理職業訓練協会

カフェクリエーター認定者登録（認定証交付）台帳（申請名簿）

年度 級

学校名：

学校番号：

NO	氏名	※ 認定登録 番号	交付年月 日	生年月 日	現住所	判定			合 否 ※
						学	実	出	

【※印の欄は記入しないで下さい。】注：判定欄の「学」は、学科の得点を、「実」は、実技の得点を、「出」は、出席率をそれぞれ記入すること。

出席率は分母を38又は38－履修免除時間とし、分子は出席時間数。

例 34 / (38 - 4 = 34) 出席率100%

規 定 教 科

別紙6 3級規定教科

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（理論・実習）－ 計23時間（免除有の場合 20時間）

1時間＝50分を目安

NO	教科例	内容	時間数	免除対象	
				調理	製菓
	オリエンテーション				
I スイーツ実習			4時間	4時間	2時間
1	カフェスイーツ（1）	・グラススイーツ（ゼリー・ムース） ・グラススイーツ応用（パフェ・ソース）	2時間	2時間	免除
2	カフェスイーツ（2）	焼き菓子 ・プレートスイーツ（パウンドケーキ） ・テイクアウトスイーツ（クッキー）	2時間	2時間	2時間
II フード実習			4時間	2時間	4時間
3	カフェフード（1）	・アラカルトメニュー（パスタ・オムライス・カレーなど）	2時間	免除	2時間
4	カフェフード（2）	・プレートフード（パンを使った料理・サラダ・スープを含むワンプレートメニュー）	2時間	2時間	2時間
III ドリンク理論・実習			9時間	9時間	9時間
5	コーヒー	・コーヒーの産地・豆の焙煎・抽出方法【理論】 ・コーヒーの淹れ方（ドリップコーヒー）【実習】	3時間	3時間	3時間
6	紅茶	・紅茶の茶葉の産地【理論】 ・紅茶の淹れ方【実習】	3時間	3時間	3時間
7	日本茶	・日本茶の茶葉の産地【理論】 ・日本茶の種類・特徴と淹れ方1【理論・実習】	2時間	2時間	2時間
8	カフェドリンク	・ジュース・スムージー【実習】	1時間	1時間	1時間
IV カフェ理論・実習・ワークショップ			6時間	5時間	5時間
9	衛生管理	・食品の衛生的な取り扱い方、管理方法【理論】	1時間	免除	免除
10	カフェの歴史	・カフェの歴史と現在のマーケット【理論】	1時間	1時間	1時間
11	カフェビジネス（1）	・カフェの運営スタイルとトレンド【理論】 ・カフェの開店に向けて【理論】	1時間	1時間	1時間
12	カフェビジネス（2）	・原価と原価率	1時間	1時間	1時間
13	マイカフェデザインワーク	・マイカフェをデザインする【ワークショップ】	2時間	2時間	2時間
計			23時間	20時間	20時間

■ 2級認定規定教科（理論・実習）－ 計38時間（免除有の場合 34時間）

1時間＝50分を目安

NO	教科例	内容	時間数	免除対象	
				調理	製菓
	オリエンテーション				
I	イートインスイーツ・フード実習		14時間	12時間	12時間
1	カフェスイーツ（1）	・プレートスイーツ1（和菓子を含む）	2時間	2時間	免除
2	カフェスイーツ（2）	・アジアンスイーツ2（プレートデザート of 組立て方）	2時間	2時間	2時間
3	カフェスイーツ（3）	・トレンドスイーツ	2時間	2時間	2時間
4	カフェフード（1）	・プレートフード1（魚介類を使ったメニューを含む）	2時間	2時間	2時間
5	カフェフード（2）	・プレートフード2（肉類を使ったメニューを含む）	2時間	2時間	2時間
6	カフェフード（3）	・ワンデッシュメニュー（主食をメインとしたメニュー）	2時間	免除	2時間
7	カフェフード（4）	・トレンドフードメニュー	2時間	2時間	2時間
II	ドリンク理論・実習		14時間	14時間	14時間
8	コーヒー（1）	・ドリップコーヒーの淹れ方【理論・実習】 （豆の種類・形状に適した抽出方法）	2時間	2時間	2時間
9	コーヒー（2）	・エスプレッソの淹れ方【理論・実習】	2時間	2時間	2時間
10	コーヒー（3）	・ドリップコーヒー及びエスプレッソの応用 （カフェラテ・カプチーノ等）【実習】	2時間	2時間	2時間
11	紅茶（1）	・茶葉の種類と特徴を生かした紅茶の淹れ方【理論・実習】	2時間	2時間	2時間
12	紅茶（2）	・フレバーティー（茶葉に香り付けをしたお茶）【実習】	1時間	1時間	1時間
13	紅茶（3）	・アレンジティー【実習】	1時間	1時間	1時間
14	日本茶	・日本茶の種類・特徴と淹れ方2【理論】	2時間	2時間	2時間
15	カフェドリンク	・トレンドドリンク【実習】	2時間	2時間	2時間
III	カフェ理論・実習・ワークショップ・プレゼンテーション		10時間	8時間	8時間
16	カフェ・サービス	・カフェの接客サービス【理論・実習】	2時間	免除	免除
17	カフェ・マネージメント	・カフェ開店計画【理論】	1時間	1時間	1時間
18	コンセプトワーク	・カフェ営業スタイルとマイカフェのコンセプトを考える 【理論・ワークショップ】	2時間	2時間	2時間
19	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【理論・ワークショップ】	2時間	2時間	2時間
20	マイカフェデザインワーク	・マイカフェコンセプトを基に店舗デザインを考え発表する 【ワークショップ・プレゼンテーション】 ・色の基本学習【理論】	3時間	3時間	3時間
	計		38時間	34時間	34時間

■ 1級認定規定教科（理論・実習）－ 計60時間

1時間＝50分を目安

N0	教科例	内容
	オリエンテーション	
I 課題制作実習		20時間
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
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) ペーパードリッパ
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 理論		22時間
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