



一般社団法人「ジャパンフードビバレッジビジネスアカデミー」は、全国の飲食文化の発展を目的として設立したスクールです。

どのコースも生徒一人ひとりに目が行き届くよう少人数制にし、技術や知識がきちんと習得できるまで丁寧に授業を進めていくことを徹底しています。

Cafeや喫茶店、BARの仕事の楽しさはもちろん、厳しさも同時に伝えられるよう、講師、スタッフ一同は受講される皆様以上に真摯に授業に取り組むことをお約束いたします。

また卒業後の各分野の資格取得や、独立開業をサポートする体制も整っています。皆様の将来の目標や夢のお手伝いができることを心から嬉しく思います。



一般社団法人  
ジャパンフードビバレッジ  
ビジネスアカデミー

校長 坪井 吉文

# スクール内容

当スクールは「カフェスクール」と「バーテンダースクール」の2つに大きく分かれています。  
このほか、Cafeや喫茶店、BARに必要な料理のカリキュラムなどもあります。

## ジャパンカフェスクール

当スクールはこれからカフェ・喫茶店の開業を考えている方やコーヒー全般の知識や技術を学びたい方への講義カリキュラムを組んでいます。  
少人数制なので納得のいくまで講師が親切に教えます。

社会人のための個人授業の週末コースや夜間コースもあります。

Cafe Drink&Food コースを受講することで、カフェや喫茶店で提供する料理も身につけることができます。



### カフェスクールシステム

Cafe

受講生のライフスタイルに合わせて、平日の午前中、週末、夜間などお好きな時間に受講できます。  
少人数制なので技術、知識共に理解するまで丁寧に講義を進めていきます。使用するエスプレッソマシンも受講生の技量に合わせていくつかのマシンでトレーニングができるようにしています。

<b>CafeDrink コース</b>	ドリップコーヒー・サイフォン・エスプレッソマシンを使ったバリスタの技術までカフェドリンクの基本を学べます。フルーツジュースなどに添えるフルーツのカット技術も習得出来ます。 <b>総受講時間</b> 全24時間(8日間) <b>受講費</b> ￥84,500
<b>CafeDrink 個人授業コース</b>	仕事帰りや学校帰り(平日の日中でも)、週末(土曜日・日曜日)に授業が受けられます。納得いくまでマンツーマンで教えることが出来ます。日程、時間は予約制でご都合の良い日程と時間を選べます。 <b>総受講時間</b> 全18時間 <b>受講費</b> ￥107,800
<b>CafeDrink &amp; Food 短期集中コース</b>	ドリップコーヒー・サイフォン・エスプレッソマシンを使ったカフェで必要となるバリスタ技術・ドリンクの基本とカフェで提供する料理を学べます。フルーツジュースなどに添えるフルーツのカット技術も習得出来ます。 <b>総受講時間</b> 全39時間(8日間) <b>受講費</b> ￥154,900
<b>CafeDrink &amp; Food 個人授業コース</b>	仕事帰りや学校帰り(平日の日中でも)、週末(土曜日・日曜日)に授業が受けられます。納得いくまでマンツーマンで教えることが出来ます。日程、時間は予約制でご都合の良い日程と時間を選べます。 <b>総受講時間</b> 全39時間(8日間) <b>受講費</b> ￥180,400
<b>Roaster &amp; CafeDrink 個人授業コース</b>	焙煎士(Roaster)になるためのコーヒー生豆についての座学から実際に業務用焙煎機を使用した実習やドリップコーヒー・サイフォン・エスプレッソマシンを使ったバリスタの技術までカフェドリンクの基本も同時に学べます。日程、時間は予約制でご都合の良い日程と時間を選べます。 <b>総受講時間</b> 全26時間 <b>受講費</b> ￥148,500
<b>Roaster 個人授業コース</b>	焙煎士(Roaster)になるためのコーヒー生豆についての座学から実際に業務用焙煎機を使用した実習やドリップコーヒー・サイフォン・エスプレッソマシンを使ったバリスタの技術までカフェドリンクの基本も同時に学べます。日程、時間は予約制でご都合の良い日程と時間を選べます。 <b>総受講時間</b> 全39時間(8日間) <b>受講費</b> ￥77,000

## カフェスクールカリキュラム

cafe

1	コーヒーの歴史・コーヒー豆の種類、コーヒーの抽出方法の種類、紅茶の種類、エスプレッソタイプのコーヒー
2	カプチーノの基本、アレンジカプチーノ
3	ドリップコーヒーの基本、コーヒー・エスプレッソのカッピング アイスコーヒーの作成
4	開店準備 保健所の申請・原価計算算出方法・カフェの損益分岐点等の 経営講義、エスプレッソ・カプチーノの同時抽出の練習
5	シェケラート（シェーカーを使用したアイスエスプレッソ）の作成 サイフンの基本・ネルドリップの基本
6	フレッシュジュースの作り方・スムージードリンク カフェアルコールメニュー（アイリッシュコーヒーなど）
7	エスプレッソとカプチーノの同時抽出の練習 アレンジコーヒーメニューの制作②（シェーカーを使ったメニュー）
8	各技術の総復習

## 講師

cafe

### ▶ 田口 晋也

東京會館での修行の後、  
カフェバーで店長を勤める。  
現在は製菓専門学校やホテル専門学校でバリスタや  
バーテンダーなど、飲料全般の講師として活躍している。

### ▶ 常田 明宏

銀座を中心に料理修行の後、平成  
19 年 Chefs.NaNa を千葉県市川市  
にて開業。平成 21 年には姉妹店と  
なるビストロ TAVEL を出店。  
平成 22 年には市川市の起業家賞を  
受賞するなどお店以外でも活躍  
している。

### ▶ 坪井 吉文

平成 7 年にカフェバーを開業した後に数多  
くの飲食店をプロデュースし、現在もホテ  
ル専門学校や各種セミナーの講師として活  
躍。また飲料企業などのドリンクアドバイ  
ザーとしても活動をしている。

日本バリスタ協会 JBA Barista Level 1 取得  
日本スペシャルティコーヒー協会コーヒー  
マイスター資格取得



# ジャパンバーテンダースクール

これからバーテンダーを目指す方やBarの開業を考えている方への授業カリキュラムを組んでいます。少人数制なので納得いくまで講師が丁寧に教えます。また、卒業後もバーテンダーの各種資格取得へのサポートをいたします。Café & Bar フードコースと同時に受講すると、Bar で出す料理も身につけることができます。



## バーテンダースクールシステム

Bar

<b>バーテンダースクール 短期集中コース</b>	地方から受講される方や短期間で集中して学びたい方にピッタリのコースです。少人数制なので納得いくまで経験豊富な講師が親切に教えます。 <b>総受講時間</b> 全36時間(9日間) <b>受講時間</b> 12:00～16:00 <b>受講費</b> ￥107,800
<b>バーテンダースクール 個人授業コース</b>	仕事帰りや学校帰り(平日の日中でも)、週末(土曜日・日曜日)に授業が受けられます。納得いくまでマンツーマンで教わることが出来ます。日程、時間は予約制でご都合の良い日程と時間を選べます。 <b>総受講時間</b> 全24時間 <b>受講時間</b> 個別に応相談 <b>受講費</b> ￥140,800
<b>バーテンダースクール 短期集中コース&amp; フードコース</b>	地方から受講される方や短期間で集中して学びたい方にピッタリのコースです。少人数制なので納得いくまで経験豊富な講師が親切に教えます。カクテルを中心としたドリンクの授業 36時間 + フードの授業 15時間の受講となります。 <b>総受講時間</b> 全51時間(15日間) <b>受講時間</b> 12:00～16:00 <b>受講費</b> ￥178,200
<b>バーテンダースクール &amp; フード 個人授業コース</b>	仕事帰りや学校帰り(平日の日中でも)、週末(土曜日・日曜日)に授業が受けられます。納得いくまでマンツーマンで教わることが出来ます。バーテンダーコース全24時間 + フード全12時間の合計36時間カリキュラムになります。 <b>総受講時間</b> 全36時間 <b>受講時間</b> 個別に応相談 <b>受講費</b> ￥213,400
<b>フレアバーテンダー コース</b>	ボトルやシェーカーを投げたりしながらカクテルを作るフレアコース。基本的に個人授業ですので時間は相談の後に決めさせていただきます。 <b>総受講時間</b> 全14時間(7日間) <b>受講時間</b> 個別に応相談 <b>受講費</b> ￥53,900

## 講師

Bar

### ▶ 坪井吉文

平成7年にBarを開業し、国内外の各種カクテルコンクールでは優勝、入賞を多数している講師が実際に役立つ知識や技術を教えます。

平成7年 BAR ROBROY 開業  
平成18年 (社)日本バーテンダー協会  
千葉県支部 支部長就任  
平成20年 (社)日本バーテンダー協会  
千葉県支部 顧問就任  
「ニューウェーブ カクテルテクニック」出版

- International Cocktail Competition 台湾 = カクテルコンペティション 世界大会 = テクニカル部門 1位 / 総合 準優勝
- (社)日本バーテンダー協会 全国バーテンダー技能競技 関東本大会平成15年・16年 2年連続ベストテクニカル賞
- (社)日本バーテンダー協会 全国バーテンダー技能競技 全国大会 ベストテイスト賞
- (社)日本バーテンダー協会 全国フレアテンディングカクテルコンペティション 関東本大会 優勝
- (社)日本バーテンダー協会 J r カクテルコンペティション 関東本大会 金賞 グランプリ
- (社)日本バーテンダー協会 千葉カクテルコンクール 平成12年～平成16年 5年連続グランプリ

### ▶ 田口 晋也

東京會館のメインバーでの修行の後に BAR ROBROY に移籍し、現在も現場で働きながらジャパンバーテンダースクールの講師をしています。優しい人柄で親切的な講義は定評があります。

### ▶ 曾根田 雄

数々のカクテルコンペティションで優勝、入賞の実績のある講師です。10 数年のバーテンダー歴がありバーテンダー協会の活動でも地域のバーテンダーの教育部門を担当したり各種専門学校での講師経験も豊富にあります。一人ひとりに寄り添った講義スタイルが特徴的で人気の高い講師です。

1	<p>バーテンダーの心得・バーテンダーとは・食品衛生管理・食材保存管理</p> <p>バーテンダーの種類・カクテルの種類・バーツールの説明</p> <p>カクテルレシピの基本・オリジナルカクテルとスタンダードカクテルの違い</p> <p>ボトルの扱い方・メジャーカップの使用方法</p>
2	<p>副材料の説明（炭酸飲料の取り扱い・各種フルーツの保存・絞り方・ピールの使い方）</p> <p>シェークの基本・シェークでのカクテル実演</p> <p>飲料解説1 酒の定義・酒の種類の分別</p> <p>ステア技術の基本・ビルドとステアでのカクテル実演</p>
3	<p>飲料解説2 醸造酒①(ワイン)</p> <p>氷の割方（キューブアイス・丸氷・シェードアイス・クラッシュドアイス）</p> <p>飲料解説3 醸造酒②(日本酒・ビール・その他)</p> <p>シェークでのカクテル制作（ジンフィズ・ホワイトレディー）</p>
4	<p>飲料解説4 蒸留酒①(ジン・ウォッカ)</p> <p>ステア・ビルドでのカクテル制作（マティーニ・モスコミュール）</p> <p>飲料解説5 蒸留酒②(ラム・テキーラ)</p> <p>シェークでのカクテル制作（ダイキリ・マルガリータ）</p>
5	<p>飲料解説6 蒸留酒③(ウイスキー)</p> <p>ステア・ビルドでのカクテル制作（マンハッタン・テキーラサンライズ）</p> <p>飲料解説7 蒸留酒④(ウイスキー②)</p> <p>ブレンダー（ミキサー）でのカクテル制作（フローズンマルガリータ・フローズンストロベリーダイキリ）</p>
6	<p>飲料解説8 蒸留酒④(ブランディー・焼酎・その他)</p> <p>リキュールベースのカクテル制作（ディタモーニ・バイオレットフィズ）</p> <p>飲料解説9 混成酒①(リキュールの種類について)</p> <p>セパレートカクテルのカクテル制作（アメリカンレモネード・シンガポールスリング）</p>
7	<p>生クリームや卵を使ったカクテルの理論・実演</p> <p>生クリームや卵を使ったカクテルの制作（グラスホッパー・ピンクレディー・アイリッシュコーヒー）</p> <p>デコレーションの実演</p> <p>デコレーションの制作（レモンスライス・ライムシャット・各種ピールを使ったデコレーション各種）</p>
8	<p>フルーツカットの実演</p> <p>フルーツ盛り合わせの制作</p> <p>フレッシュフルーツカクテルの理論・実演 ボストンシェーカーの振り方</p> <p>ボストンシェーカーを使つてのフレッシュフルーツカクテルの制作</p>
9	<p>飲料解説総復習</p> <p>ミクソロジーカクテルの理論・実演</p> <p>ミクソロジーカクテルの制作（フランボアーズとローズマリーのカクテル・大葉のジンフィズ）</p>



## Cafe & Bar フードコースシステム

Food

Cafe や Bar で提供する軽食からメイン料理、デザートまでを習得できるコースです。シェフが野菜のカットの基本から親切丁寧に講義します。

### Cafe & Bar フードコース

Cafe や Bar で必要な料理教室です。  
オードブルからメインの料理、デザートまでシェフが親切に教えます。

総受講時間 全15時間(6日間) 受講時間 13:30～16:00 受講費 ￥83,600

## CafeFood コースカリキュラム

Food

1	野菜カットの基本 トマトソース制作 カット野菜を使った料理制作	<ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜カット基本、包丁、調理道具の使い方</li> <li>・鍋の使い方、炒め方、煮込み方、保存法</li> <li>・カット野菜を使った応用料理制作</li> </ul>
2	パスタ料理の基本 パスタ(乾麺)の仕込み方法 パスタ制作 キッシュ生地制作 タルト生地制作	<ul style="list-style-type: none"> <li>・水戻し、半茹で</li> <li>・オリーブオイル、ドライトマト、乾燥ポリチーニなど</li> <li>・パスタソース作り、パスタ制作</li> <li>・混ぜ方、生地の寝かし方</li> </ul>
3	自家製ハンバーグ ミートソースの制作 キッシュ生地制作 タルト生地制作 コンフィ制作	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ソフリットの作り方</li> <li>・肉の下処理、おろし方</li> <li>・具材の作り方、仕上げ、盛り付け</li> </ul>
4	オーブンを使った料理制作 ベシャメルソース制作 キッシュ作成 自家製ピザ生地の発酵 ピザの作成	<ul style="list-style-type: none"> <li>・オーブンの使い方</li> <li>・サンドイッチ、クロックムッシュの作り方</li> <li>・鍋の使い方、混ぜ方、保存法</li> <li>・グラタンなどの基本</li> </ul>
5	スイーツの基本 基本のクリームソース タルト作成 デザート制作	<ul style="list-style-type: none"> <li>・混ぜ方、のばし方、型の使い方</li> <li>・アーモンドクリームの作り方、キャラメリゼ</li> <li>・クレームブリュレ、生チョコなどの制作</li> </ul>
6	パスタ料理の総復習 メニュー構成の説明 各自テーマを決めての料理作成	<ul style="list-style-type: none"> <li>・授業でやったことを自分で出来るかの確認</li> <li>・原価率、衛生管理、業者の選び方</li> <li>・実際の店舗を想定してのメニュー作成や調理</li> </ul>

## 施設

### カフェスクール



▲カフェスクールで使用するエスプレッソマシンは、受講生一人ひとりの技量に合わせてトレーニングができるように、いくつかのマシンを用意しています。

### バーテンダースクール



▲少人数制なので講師との距離も近く、技術面でもわかりやすく説明ができます。テーブルの高さも実際にBarカウンターにたったような感じになります。

### Cafe & Barフードコース



▲実際のCafeやBarの厨房を想定した調理スペースで手作りのピザやデザートなどを学べます。

## 所在地・お問い合わせ



〒103-0027 東京都千代田区内神田2-14-9 2階

**TEL:03-4455-7716**

担当／坪井・清水・武井