

洋菓子技術講習会のご案内

平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。
さて、毎年恒例となっております岡山県洋菓子協会 秋の講習会に、金子美明シェフをお迎えし、洋菓子技術講習会を開催いたします。この機会に是非ご出席を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。皆様のお越しを心からお待ちしております。

講師： 金子 美明 氏 [パティスリー・パリのセヴェイユ]

テーマ： 「金子シェフのスペシャル」

- 日時 2016年10月25日(火) 10:00～16:30 (受付9:30～)
- 会場 岡山市中区平井 1162-1 (株)ヒラタ 岡山営業所 3F 講習会場
- 会費 経営者会員¥5,000 技術者/親子会員¥3,000 他県会員¥5,000 非会員¥10,000
- 主催 岡山県洋菓子協会
- 協賛 タカナシ販売株式会社
- 問合せ先 (株)ヒラタ内 洋菓子協会事務局 担当:岡本、森上
Tel (086) 274-0515 fax (086) 274-0576

[講師プロフィール]

- 1980年 ルノートル入社
- 1997年 ル・プティブドン(代官山) シェフ就任
- 1999年 渡仏 「ラデュレ」、「アルノー・ラエール」、
「シュクレ・カカオ」、「ル・ダニエル」、「アランデュカス」、
「パトリック・ロジェ」など数々の名店にて修行
- 2003年 帰国後、「パティスリー・パリのセヴェイユ」をオープン
- 2013年 パリ「Au Chant Du Coq」オープン



洋菓子技術講習会参加申込書

御社名 _____ 参加者名 _____
(〒 _____)

住所 _____

電話番号 _____

※出欠確認を事務局より行ないますので、繋がる連絡先の明記を必ずお願いいたします。

お願い：会費が異なりますので、下記の該当する箇所を○印で囲んでください。

- 岡山 経営者会員 岡山 技術者会員 他県会員(県) 非会員
- 岡山 経営者親子会員

締切日 **2016年10月6日**まで。但し定員 **80名**になり次第締め切ります。

◆会員により会費が異なりますので、 チェック欄に必ず印をお願い致します。◆非会員の方は、会員の受講者数が定員に満たない場合に限り受講できます。受講できない場合もごさいますのでご了承ください。◆締切日前のキャンセルは、キャンセル料をいただきませんが、締切日以降のキャンセルは、¥3000を徴収させていただきます(但し、レシピは送ります)◆上記の項目 全てにご記入くださいますよう、お願いいたします。

申込先：岡山県洋菓子協会 行 FAX番号 086-274-0576