

洋菓子講習会のご案内

講 師 中山 洋平 氏

「エクラデジュール」オーナーシェフパティシエ

テ ー マ **「 エクラデジュール オリジナル 」**

日 時 2018年10月24日(水)

AM 1 0:00~PM 1 6:00 (受付 AM 9:30~)

~ プロフィール~

1979 年、東京都生まれ。ホテル日航東京など国内でキャリアを積んだ後、渡仏。フランス最優秀職人 M.O.F.受賞の店「パトリック・シュバロ」や、バゲットコンクールで 1 位に輝いたパリの「アルノー・デルモンテル」で修行後、帰国。銀座菓楽(銀座)、ルエールサンク(京橋)のシェフパティシエを経て、2014 年 9 月「エクラデジュールパティスリー」オープン。日本国内やフランスのコンクールでも多数の受賞歴を持つ、若手実力派として注目されている。

※受賞歴

2002年 内海杯ジュニア 銅賞

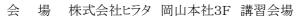
2003年 内海杯ジュニア 銀賞

2003 年 ジャパンケーキショー大型工芸部門・連合会会長賞

2006 年 内海杯コンクール 銅賞

2008 年 フランス・インターナショナルガストロミック・ディジョンコンクール ピエス・アーティスティック部門 準優勝

2009年 フランス・アルパジョンコンクール 4位



〒703-8530 岡山県岡山市中区平井 1162-1 TEL 086-274-0515

受講料 経営者会員/他県会員5,000円 技術者会員/親子会員 3,000円 非会員 10,000円

定 員 80名

(当日、会場入り口の受付にてお支払い下さい)

申込方法 下記申込書記入の上、FAX または郵送にてお申し込み下さい

申込先 ㈱ヒラタ内 洋菓子協会事務局 TEL 086-274-0515 FAX 086-274-0576

締 切 2018年10月10日(水)まで 《但し定員80名になり次第締め切ります》

主 催 岡山県洋菓子協会 協 賛 雪印メグミルク株式会社



10月24日 洋菓子講習会 参加申込書 《 講師:中山 洋平 氏 》

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	記の該当する箇所を○印で囲んて	ごください。			
□ 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2018年10月10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、<u>会員の受講者数が定員に満たない場合に限り受講</u>できます。受講できない場合もござ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