

洋菓子講習会のご案内

講師 サントス・アントワヌ 氏
 サントスクリエーション株式会社 代表取締役
 テーマ シェフ オリジナル
 ～これからの洋菓子店経営について～
 日時 2022年11月15日(火)
 AM10:00～PM16:00(受付 AM9:30～)
 会場 株式会社ヒラタ 岡山本社3F 講習会場
 〒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・賛助会員 5,000円
 (昼食付) 技術者会員・親子会員 3,000円
 非会員 10,000円
 定員 50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 (株)ヒラタ内 洋菓子協会事務局
 TEL 086-274-0515 FAX 086-274-0576
 締切 2022年10月21日(金)まで
 《但し定員50名になり次第締め切ります。》
 主催 岡山県洋菓子協会 協賛 中沢乳業 株式会社

[プロフィール]

フランス・プロヴァンス出身。93 年に来日し、フランスのチョコレートメーカー「ヴァローナ・ジャポン(東京)」などで技術指導やレシピ開発などを務めた後、2003 年にパティスリー「エコール・クリオロ」(現在は「クリオロ」)をオープン。“時代に合った美味しいもので幸せに”という考えのもと、フランスで培ったセンスに日本独特の繊細さを織り交ぜた独自のスイーツを展開。「世界パティスリー2009」において最優秀味覚賞を受賞。2017 年以降は、サロン・デュ・ショコラ パリで数々の賞を獲得。世界的にも高い評価を得るシェフとして様々なメディアや雑誌にも取り上げられている。



このまま切り取らずに FAX 送信してください

11月15日(火) 洋菓子講習会 参加申込書 《 講師:サントス・アントワヌ 氏 》

御社名 _____ 参加者名 _____

(〒 _____)

住所 _____

電話番号 _____

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・賛助会員 岡山 技術者会員 非会員
 岡山 経営者親子会員

締切日**2022年10月21日(金)**まで。但し定員 50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せん。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)◆当日のキャンセルについては、会費全額を徴収させていただきます。◆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。

コロナ感染防止対策として、講習会開催当日 体調管理チェックシートの記入、マスクの着用、アルコール消毒をお願いいたします。また、昼食時は黙食のご協力をお願いいたします。

申込先: 岡山県洋菓子協会 行 FAX番号 086-274-0576