

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・パリのセヴエイク]

テーマ：「金子シェフのスペシャリテ」

- 日時 2023年10月11日(水) 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¥6,000 技術者/親子会員¥4,000 他県会員¥6,000 非会員¥11,000
- 定員 80名 (お願い) 駐車場には限りがございます。できるだけ、公共交通機関を利用していただくか、お車の場合は、乗り合せてお越しくださるよう、お願い申し上げます。また、お車の場合は、受付にて 車ナンバーをご記入頂きますので宜しくお願いします。

- 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】

都内「ルノートル」や名古屋「ボン・デザール」などで修業し 34歳で渡仏。
「ラ・デュレ」、「アルノー・ラエール」、「アラン・デュカス」、「パトリック・ロジェ」
など数々の名店で修業し 38歳で帰国。
2003年に自由が丘「パティスリー・パリのセヴエイク」をオープン。
2013年にはパリに「オ・シャン・デュ・コック」をオープンさせる。



.....このまま切り取らずにFAXして下さい.....

洋菓子技術講習会参加申込書

ご記入日 年 月 日

御社名 _____ 参加者名 _____
(〒 _____)

住所 _____

電話番号(連絡先番号) _____

※記入項目(連絡先)は全てにご記入
をお願いします。

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 **2023年9月20日(水) 午前中** まで。但し定員 80名になり次第締め切ります。(先着順)

- ◆記入項目(連絡先)は全てにご記入をお願いします。会員により会費が異なりますので、 チェック欄に必ず印もしくは○印で囲んでください。
- ◆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、**¥4,000** を徴収させていただきます(但し、レシピは送ります)

申込先: 岡山県洋菓子協会 行 FAX番号 086-274-0576