

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 夏の講習会に、中山洋平シェフをお迎えし、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： 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： 「即戦力になる季節のスイーツ達」

●日時 2024年7月31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	¥8,000	技術者/親子会員	¥4,000	他県会員	¥8,000	非会員	¥11,000
-------	--------	----------	--------	------	--------	-----	---------

昼食(お食事)無しの場合は、会費が ¥1,000 引きになります。(但し、申込後の変更不可)

●定員 60名 ・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 株式会社 明治

●問合せ先 (株)ヒラタ内 洋菓子協会事務局 担当:岡本、森上、板野

TEL (086) 274-0515 fax (086) 274-0576

[講師プロフィール]

ホテル日航東京などを経て渡仏。
メゾン・シュヴァロ(オート・サヴォワ)、アルノー・デルモンテ(パリ)で修行。
帰国後、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務め、
2014年9月、エクラデジュールパティスリーをオープン、オーナーシェフ。
製菓製パン業界の国内最大イベント、ジャパンケーキショーでは大型工芸部門、連合会会長賞を受賞(優勝)。 他、受賞歴多数。



.....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 全てご記入下さい。

●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

● 昼食(お食事) について ➡ 有り 無し

昼食(お食事)の有無について 必ず該当する箇所を○印で囲んでください。無しの場合は 会費が ¥1,000 引きです。(但し、申込後の変更不可)

締切日 **2024年7月17日(水) 午前中** まで。但し定員 60名になり次第締め切ります。(先着順)

◆記入項目は全てにご記入をお願いします。◆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すませんが、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