

## 「フランス菓子古典研究部 第21回講習会」受講者募集

(公社)東京都洋菓子協会傘下の多摩洋菓子協会(四谷泰朗会長)では、「フランス菓子古典研究部第21回講習会」を開催するにあたり、受講者を募集している。

2人のシェフが原書に忠実に2品のお菓子を再現。経験を生かし個性あふれる製品をショーケースに並べている3人のシェフが、現場に立つ立場で現代へとアレンジする。つまり古典菓子を現代の人の目の前に出すまでの展開を試みる。古典から現代へ、原書から現場までのつながりを考察して行く勉強会を開催する。

若い世代のパティシエ、新商品を考えているオーナーシェフや売上を考えるシェフ、お菓子作りが大好きな方々の参考にして頂きたい。

### <開催概要>

内 容 : URBAIN-DUBOIS 著 「CUISINIÈRES」

講 師 : 藤生義治氏、五関嗣久氏、興野燈氏、齋藤由季氏、佐野卓也氏、(解説) 桑原清次氏

日 時 : 2020年10月28日(水) 午後1時~5時

※開場は12時15分。席順は、当日受付にて番号札が渡される。

会 場 : 町田製菓専門学校 東京都町田市原町田5-1-3 (JR町田駅徒歩8分、小田急町田駅徒歩3分)

※会場は土足厳禁のため、上履きかスリッパ、靴を入れる袋を持参のこと

受講料 : **20回記念価格継続!!**

**会員 3000円、一般 3500円、学生 2000円 ※当日会場にて支払い**

※会員は会員証、又は年会費の領収書などそれに代わる物を持参のこと

申込み方法 : 氏名・郵便番号・住所・勤務先・電話番号・FAX番号を明記の上、下記まで FAX にて申込みのこと

定 員 : 50名(定員になり次第終了)

申込締切 : 2020年10月3日(土)

**受講に際して : 新型コロナウイルス感染症のため変更等がある場合がございます。ご了承下さい。**

**また受講に際しましては37.5度以上の熱がある方はご遠慮いただきます。必ずマスクの着用をお願いいたします。**

### <申込み>

多摩洋菓子協会 : FAX 042-726-8579 ※9時~21時まで

### <問い合わせ>

TEL : 080-5873-3496 (前田) ※18時~21時の間に連絡のこと

※ 東京都洋菓子協会のホームページ(<http://www.yogashi.net>)内で講習会の概要が見られるようになっている。是非ご活用を。