

「フランス菓子古典研究部 第22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22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・講師については、昨年3月中止となった講習会と同内容の予定です。

内 容 : ÉMILE HÉRISSE 著 「PATISSIER-CONFISEUR」

シェフによるデモンストレーション、試食。

講 師 : 五関嗣久氏・藤生義治氏・石井英美氏・喜多村貴光氏・村山裕一郎氏・(解説) 桑原清次氏

日 時 : 2021年3月24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 : エコール 辻 東京 国立市富士見台2-13-3 (JR南武線谷保駅北口より徒歩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 : 40名(定員になり次第終了)

申込締切 : 2021年3月6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・中止等がある場合がございます。その場合は明記頂いたFAX(無い方は電話)にてご連絡致します。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。