



クラブ・ドゥ・ラ・ガレット・デ・ロワ学生対象伝統菓子講習会

クラブ・ドゥ・ラ・ガレット・デ・ロワ（会長 永井紀之）では、今年も調理および製菓や製パンに従事する学生向けの伝統菓子講習会を開催することを決定いたしました。奥深いフランス地方の伝統菓子やその文化の継承を目的として、クラブのシェフ達がデモンストレーションを展開します。基本に忠実に、そして独自のアレンジ方法などの実践的なアイデアなどを紹介。また職人の仕事への在り方や姿勢などお伝えします。学生の皆様からの質問なども受け付けます。

今回は、クラブの若手理事の2名のシェフが「ガレット・デ・ロワ」とそれぞれの新旧のサントノーレのデモンストレーションをいたします。

対象： 現在、製菓・製パン（調理）に従事する学校に通っている学生

開催日時： 8月1日（火）13:00～17:00 12:30 受付開始

会場： ドーバー洋酒貿易株内（渋谷区上原 3-43-3）

参加費： 学校会員学生 2,000円 一般学生 3,000円

***当日受付にて、学生証の提示をお願いいたします。**

募集人数： 70名（先着順）定員に達し次第締め切り

講師

伊藤 文明（メゾンドゥース）

捧 雄介（パティスリーユウササゲ）

応募方法： 受講希望の方は、以下の内容をご記入の上クラブ・ドゥ・ラ・ガレット・デ・ロワ事務局にメールで申し込み（E-Mail：club@galettedesrois.org、受付はメールのみ）。

- ① ***メールの件名に必ず 学生向け講習会 と必ず記載してください。**
(1)氏名、(2)携帯番号、(3)学校名、(4)講習会を何で知ったか
- ② 事務局より参加証をメールで送付。定員に達していた場合も連絡いたします。
- ③ 当日受付にてお支払いください。

講習会に関する問い合わせ（TEL・メールのみ）：クラブ・ドゥ・ラ・ガレット・デ・ロワ事務局
TEL: 090-1544-6505 / E-mail: club@galettedesrois.org