

## 「フランス菓子古典研究部 第27回講習会」受講者募集 ～延長～

(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27回講習会」を開催するにあたり、受講者を募集している。現在席に余裕があるため、締め切りを延長し受講者を募っている。

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、お菓子作りが好きな方々の参考にして頂きたい。

### <開催概要>

内 容 : Louis Bailleux 著 「LE PATISSERIE MODERNE」

シェフによるデモンストレーションおよび試食(変更の場合あり)

講 師 : 藤生義治氏、五関嗣久氏、興野燈氏、佐野卓也氏

日 時 : 2023年10月18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 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 : 会員 4500円、一般 5000円、学生 3500円 ※当日会場にて支払い

※原材料・光熱費などの高騰のため変更させていただきます。質の高い講習会いたしますので、ご理解のほどよろしくお願いいたします。

※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

定 員 : 50名(定員になり次第終了)

※キャンセル待ちも出ることが予想されるため、受講をキャンセルされる場合は必ずご連絡を。

申込締切 : 2023年10月4日(水)

## \* 東京都多摩洋菓子協会への問い合わせ及び

## フランス菓子古典研究部講習会申し込み

**tamagateaux.22@gmail.com**

注) 電話・FAXでの受付は致しませんのでご注意ください。

申し込み方法 : 氏名・勤務先・メールアドレスを明記の上、上記までお申し込み下さい。

※ 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。