**「フランス菓子古典研究部 第２９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**２９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２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**：**Antoine Scheibenbogen 著「Cuisine et pâtisserie austro-hongroises」**

 シェフによるデモンストレーション及び試食

**講　師：藤生義治氏、五関嗣久氏、興野燈氏、佐野卓也氏**

**日　時：２０２４年１０月２３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**

　　　　※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。

　　　　※学生は学生証持参のこと。

**定　員**：５０名（定員になり次第終了）

**申込締切：２０２４年１０月５日（土）**

**＊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の問い合わせ・申し込みは**

**下記のメールのみとなります**!!

**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。