

令和5年7月31日

会員 各位

一般社団法人 愛知県洋菓子協会
会 長 長谷川 享平
副会長 原 富彦

愛知県洋菓子協会技術講習会 開催のご案内

拝啓 時下ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。下記の通り技術講習会を開催致します。ご多忙中のことと存じますが多数ご出席くださいますようご案内申し上げます。

名称 2023愛知県洋菓子協会技術講習会
 タイトル 「思い出のクラシックな菓子」
 開催日時 令和5年9月5日(火) 午前10:00～午後4:00 (受付 午前9:00～)
 会場 株式会社マルゼン 名古屋支社 3階 名古屋市中村区竹橋町13-12
 「名古屋駅(新幹線口)」または地下鉄桜通線「太閤通駅」から徒歩約5分
 ※駐車場はございませんので、近隣の駐車場または公共交通機関をご利用下さい。
 講師 木村 成克 氏 パティスリー ラ・ヴィエイユ・フランス オーナーシェフ
 プロフィール 1981年より2年間、神戸の「ポートピア・ホテル」に勤務後、「ポールボキューズ大丸」で倭文八郎氏に師事。1987年に渡仏し、ストラスブールの「パティスリー・ネゲル」に勤務。1989年からはパリの「パティスリー・ラ・ヴィエイユ・フランス」で約2年半勤務。その後リヨンの「ショコラティエ・ベルナッション」、ミュールーズの「ショコラティエ・カプリス」等を経て、再度「パティスリー・ラ・ヴィエイユ・フランス」、「パティスリー・ネゲル」に勤務。1998年に帰国し、「シェ・シーマ」、九州・福岡の「パティスリー・フレ」のシェフ・パティシエを経て、2007年、東京都世田谷区に「パティスリー・ラ・ヴィエイユ・フランス」をオープン。現在、公益社団法人東京都洋菓子協会・技術指導部委員と一般社団法人日本洋菓子協会連合会・公認技術指導委員を務める。
 会費 会員 3,000円(愛知・岐阜・三重の洋菓子協会会員) ・ 非会員 5,000円
 ※昼食はございませんので、各自ご用意ください。
 募集人数 45名 ※先着順にて受け付けます。定員オーバーした場合はご連絡致します。
 主催 一般社団法人 愛知県洋菓子協会 電話番号 052-565-6096
 協賛 株式会社明治 ・ 株式会社イワセ・エスタ大阪 名古屋支店

下記に必要事項をご記入のうえ、FAXにてお申し込みください。

申込先 (一社) 愛知県洋菓子協会 FAX 052-565-6097

.....

氏名 会員 ・ 非会員 (左記どちらかに○をつけてください。)

店名 電話番号

※キャンセルされる場合は8月28日(月)までに当協会宛に御連絡下さい。それ以降のキャンセルは会費をお支払いいただきます。