

ストロベリーデコレーションケーキ & クレープシュゼット



日時 平成30年3月16日(金) 14時～16時30分
(受付 13:30より)

会場 大阪ガスショールーム ハグミュージアム 5階ハグホール
大阪市西区千代崎3丁目南2番59号
(専用駐車場はございませんので、公共交通機関をご利用ください。)

主催 内閣府認定公益社団法人
全日本司厨士協会 関西地方本部 大阪府本部 西支部

協賛 大阪ガス株式会社 エネルギー事業部 ビジネス開発部

講師 リーガロイヤルホテル 製菓長 市原益夫 (当協会 幹事)
ホテル入社以来30年以上製菓に携わり、
フランス人シェフ、コルディエ氏に師事。
ベルギーやフランスへの視察を経てホテル内の
チョコレート店も手掛けるほか
数々の創作ケーキを作り上げてきた。
現在、パティシエシェフに至る。
大阪府洋菓子協会 理事



講習内容 ◎ストロベリーデコレーションケーキ
◎クレープシュゼット

募集定員 80名

受講料 2,000円

お申込み 全日本司厨士協会 関西地方本部 大阪府本部 事務所へ
お名前・ご勤務先 所属・連絡先電話番号を必ずご記入の上
FAX及びメールでお申込みください。

FAX:06-6809-7129 mail:osaka.ajca@gmail.com

〒540-0032

大阪府中央区天満橋京町2番6号天満橋八千代ビル別館3階B号
TEL 06-6809-7128

申込締切 平成30年3月5日(月) (但し、定員になり次第締切ます。)

写真はイメージです。
当日試食のみで、お持ち帰りはございません。

デザート講習会参加申込書

ふりがな	○で囲んでください。
お名前	(会員・一般)
ご勤務先	役職・所属
ご連絡先:TEL	
メールアドレス	