

カルピジャーニ・ジェラートユニバーシティ スペシャルセミナー

in 鳥取

マルチクッキングマシン

"アントルメグラッセ 講習会"

Supported by 有限会社田口彦商店



MY CHEF



日時

2019年 5月22日 (水)
10:00~16:30 (途中休憩あり/お弁当付)



会場

有限会社田口彦商店
米子市旗ヶ崎2144米子中央食品卸売団地内
[TEL : 0859-33-1181](tel:0859-33-1181)



会費

5,000円/お一人様 (昼食付)



定員

20名



内容

- ・ジェラート製造
 - ・カスタードクリーム of 製造・製品製造
 - ・アントルメグラッセ アイスクッキーサンド等
 - ・質疑応答
 - ・etc.
- ※内容は一部変更になる可能性があります。



講師

木村 成克氏 プロフィール



- ・1963年 大阪府生まれ。
- ・1981年 神戸の「ポートピア・ホテル」に勤務
「ポールボキューズ大丸」で倭文八郎氏に師事
- ・1987年 渡仏、ストラスブールの「パティスリー・ネゲル」勤務
- ・1989年 パリの「パティスリー・ラ・ヴィエイユ・フランス」
リヨンの「ショコラティエ・ベルナシッション」
ミュールズの「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 帰国「シェ・シーマ」
福岡の「パティスリー・リー・フレ」のシェフ・パティシエ。
- ・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
- ・2012年 東京都調布市にグラス専門店
「ラ・ヴィエイユフランス」をオープン。

講習会参加申し込み書

2019年5月22日開催の講習会に下記の通り参加を申し込み致します。

申込日 2019年 月 日

※定員になり次第締め切らせて頂きます。

会社/団体/店舗名 (領収書の宛名とさせていただきます)

所属カテゴリ (○を付けてください)

和/洋菓子 ホテル 飲食 ジェラート その他

受講者氏名

計 名

会社/団体/店舗住所 〒

TEL

FAX

※個人情報の取り扱いにつきまして: 本申し込み書のお客様情報は講習会以外の目的で使用されることはありません。

必要事項を記入後、有限会社田口彦商店もしくはカルピジャーニ・ジャパン株式会社宛にてFAXでお申込み下さい。

※FAX送信の際は番号のお間違えの無いようご注意ください。



有限会社田口彦商店 藤井宛

FAX : 0859-32-8495



カルピジャーニ・ジャパン株式会社 宛

FAX : 03-5779-8853

有限会社田口彦商店

本社 : 〒683-0845 鳥取県米子市旗ヶ崎2144米子中央食品卸売団地内 TEL:0859-33-1181 FAX : 0859-32-8495

カルピジャーニ・ジャパン株式会社 <http://www.carpigianijapan.co.jp/>

本社 : 〒154-0005 東京都世田谷区三宿1-13-1 東映三宿ビル4F TEL:03-5779-8850 FAX:03-5779-8853