

パティスリー講習会

開催のご案内 昼食付

焼き菓子から冷たいデザートまで、スイーツ専門の講習会です。基礎から応用まで、詳しくご説明致しますので、これからスイーツを始めたい方にもおすすめです。

北海道から九州まで、デッキオープンを完備した全国8カ所の当社テストキッチンにて、コーポレートシェフによる充実した調理実演に豊富な試食を交えながら、基礎から応用まで、分かりやすくご説明いたします。

テーマは“より簡単に”。使用機材はデッキオープンだけでなく、新型ベーカリーコンベクションもフル活用し、「パティシエの技を簡単に再現する方法」をご提案いたします。専門の方はもちろん、これからスイーツを始めたい方にもおすすめの講習会となっておりますので、皆さまのご参加をお待ちしております。



日時 10月17日(木) 10:30~16:00(10:00より受付開始)

会場 (株)マルゼン 広島支店
広島市西区東観音町1-23 TEL:082-295-0181

講師 シェフ 見城 秀明 キッチンコンサルティング室
ベーカリー・パティスリー

内容
●6~8種類のメニューの調理実演、および試食
生地づくりから焼成まで、ポイントを解説しながらご覧いただけます。
※各メニューのレシピをお配りします。必ず筆記用具をご持参ください。

●会場案内図



■お申し込み…下記「申込書」に各事項をご記入のうえ、FAXにてお申し込みください。

■主催／お問い合わせ (株)マルゼン広島支店 TEL.082-295-0181

参加費無料

「パティスリー講習会」参加申込書(10月17日開催)

■お手数ですが、各事項をご記入の上、ご送信ください。

申込日／ 年 月 日

貴社名				業種			
ご住所				電話			
ご参加者 お名前	所属部署	役職	ご参加者 お名前	所属部署	役職		
ご参加者 お名前	所属部署	役職	ご参加者 お名前	所属部署	役職		

●お申し込み先

FAX:082-295-0183

(株)マルゼン広島支店 行

※当社は個人情報保護法を遵守し、お客様の個人情報は当社の営業活動に使用させていただきます、その他の目的に利用することはありません。

●お客様担当

〒790-0962 愛媛県松山市枝松5-6-48
第3井上ビル2F

株式会社マルゼン松山営業所

TEL 089-915-0811



※お申し込み後一週間以内に弊社担当よりご連絡を差し上げない場合は、FAX送受信ミスも考えられますので、弊社担当までお問い合わせください。