



(一社)埼玉県洋菓子協会主催
洋菓子技術講習会のご案内

CLUB HARIE

小野林 範シェフの
Onobayashi Hisashi

チョコレートの世界

世界が認めたチョコレートピエスの技術やセンスを惜しみなく披露します。他にもテンパリングの基本と応用、転写のテクニック、更にバレンタイン用チョコレート菓子は間近でも充分間に合う新商品アイデアを伝授。必見です！

講師プロフィール

1979年生まれ 滋賀県出身。2002年 クラブハリエ入社、2013年 八日市工房勤務

〈主な受賞歴〉

2011年「第6回 WPTC 日本代表選考会 チョコレートピエス部門」優勝

2012年「WPTC2012」チーム JAPAN チョコレートピエス担当として出場し優勝 ※「チョコレートピエス部門」

2015年「ワールドチョコレートマスターズ 2015」日本代表として出場し2位入賞



平成 29 年 **1 月 17 日** (火) 午前 10 時～午後 4 時

会 場 (株)愛工舎製作所 CAP ホール
〒335-0011 埼玉県戸田市下戸田 2-23-1

受講料 当会員 5,000 円 (テキスト、昼食代)
非会員 7,000 円 (")

定 員 60 名 (定員になり次第締め切り)

申込み締切 1 月 10 日 (火)

主 催 (一社)埼玉県洋菓子協会

後 援 中沢乳業(株) 日仏商事(株)

〈お申込み・お問合せ〉埼玉県洋菓子協会事務局 TEL/FAX:048-441-2121

下記申込書にご記入の上 FAX 送信またはお電話にてお申込みください

1/17 洋菓子技術講習会

「小野林範シェフのチョコレートの世界」申込書

ふりがな 受講者名			
	2名以上でお申込の際は連名でご記入下さい		
貴店名			
所在地	〒 -		
TEL		FAX	
メールアドレス	@		
FAX またはメールアドレス記載の方には受付確認書を送ります ※メールは受信できるよう設定願います			
申込 TEL/FAX : 048-441-2121 ■ 締切 : 1/10(火)			