

# 2018 JCA 全国講習会 埼玉会場 乳製品・カカオと洋酒

○日 時 2018年11月7日(水) AM.10:00 ~ PM.4:00

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

○講 師 公認技術指導委員 <sup>あかさき</sup>赤崎 <sup>てつろう</sup>哲朗 氏

## 【プロフィール】

1975年京都府出身。「ホテル日航大阪」「ホテルグランヴィア京都」を経て「名古屋マリオットアソシアホテル」に入社し、修業を重ねる。その後、2014年に「大阪マリオット都ホテル」ペストリー料理長に就任、現在に至る。

ジャパン・ケーキショー東京 味と技のピエスモンテ部門 連合会会長賞・グランプリ(2007年)、第16回ルクサルド・グラン・プレミオ 優勝(2009年)、クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー準優勝(2013年)等の受賞歴を持つ。

○受講料 会員:5,000円(非会員:7,000円) ※テキスト、昼食代含む

○申込先 一般社団法人 埼玉県洋菓子協会 事務局 担当/古牧 あて

〒335-0011 埼玉県戸田市下戸田 2-23-1  
TEL. 048-441-2121 **FAX.048-441-2121**

(※FAXの場合、下記受講申込書に必要事項をご記入の上お申し込み下さい。TEL  
申込も可)

○申込締切日 **10月31日(水)必着**

○定 員 **60名** ※定員になり次第、締切とさせていただきます。

○主 催 一般社団法人 日本洋菓子協会連合会/一般社団法人 埼玉県洋菓子協会

○後 援 株式会社明治/ドーバー洋酒貿易株式会社/関東甲信越静ブロック協議会

.....このまま切り取らずにFAXして下さい.....

## 2018 JCA 全国講習会 埼玉会場 乳製品・カカオと洋酒 受講申込書

(一社)埼玉県洋菓子協会 担当/ <sup>ふるまき</sup>古牧 行

☆ 申込締切日 10月31日(水)必着 ☆

会 社 名 \_\_\_\_\_

ふりがな \_\_\_\_\_  
お 名 前 \_\_\_\_\_ 役 職 \_\_\_\_\_

住 所 〒 \_\_\_\_\_

会社TEL \_\_\_\_\_ 会社FAX \_\_\_\_\_

携 帯 \_\_\_\_\_

会 員 ・ 他協会会員( \_\_\_\_\_ 協会) ・ 非会員 ※左記該当項目に○をご記入ください

講師への質問があればご記入ください。

**FAX 送付先 ⇨048-441-2121**

**※当日は会場内の温度を低く設定しますので、羽織るものなどご持参下さい。**