

2024 JCA 全国講習会 埼玉会場

乳製品・カカオと洋酒

～ 自店で即戦力となる「パティスリー・ビガロー 石井シェフのスペシャリテ」～

○日 時 2024年9月11日(水) AM.10:00～PM.5:00

○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

○講 師 公認技術指導委員 ^{いしい りょう}石井 亮 氏

【プロフィール】

1974年埼玉県生まれ。東京都・田園調布の「レピドール」に勤務の後、埼玉・浦和「山口屋」に勤務。その後、渡欧し、ルクセンブルクの「オーバーワイス」他、フランスのパティスリー、レストランで約3年間修業して帰国。帰国後は「レピドール」のシェフ・パティシエに就任。2014年に独立し、東京・世田谷に自店「パティスリー・ビガロー」をオープンして現在に至っている。

2007年の「ジャパンケーキショー東京作品展」プティ・ガトー部門の連合会会長賞、2011年の同作品展・同部門の金賞等、受賞歴多数。

現在、公益社団法人東京都洋菓子協会・技術指導部委員を務める。

○受講料 会員：4,000円（非会員：6,000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/田中 あて
〒335-0011 埼玉県戸田市下戸田2-23-1
TEL. 048-441-2121 FAX.048-441-2121

○申込締切日 8月30日(金)必着

○定 員 40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

※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。

お申込みは右記のQRを

スマホで読み取り 

