カナルディエ協会日本支部 主催

ルーアン風仔鴨料理講習会

カナルディエ協会は北フランス、ルーアンの伝統料理「ルーアン風仔鴨料理」 の普及を目的に発足して以来、フランス料理を愛する会員の皆様のご理解のもと、賞味会や講習会などの活動を通し、プロ及び一般の方々へ「ルーアン風仔鴨料理」を紹介してまいりました。この伝統料理オリジナルの調理及びサービス技術を習得するための講習会を、8 月 6 日（火）にプロの方々を対象に開催します。講習会は「デモンストレーション＋実習」形式で行われ、ひとりひとりが窒息鴨を使って実際に調理あるいはデクパージュを仕上げます。フランスの素晴らしい伝統料理を保護し、日本の皆様に賞味していただく機会を提供するという日本協会の主旨をご理解のうえ、是非ご参加くださいますようご案内申し上げます。

※定員となり次第、締め切りとなります。毎回人気の高い講習会ですので、お早めにお申し込みください！

※2019 年 2 月に講習会・認定試験の開催を予定しております。

カナルディエ協会日本支部事務局

■ 講習会 募集要項

日時： 2018 年 8 月 6 日（月） 11:00～ （17:00 終了予定）

内容：
1） ルーアン風仔鴨料理、食材、器材（プレスカナール）の説明
2） 厨房及びホールでの料理・サーヴィス デモンストレーション
3） 参加者による実習

受講料 ： 13,000 円（税込）

会場 ： 東京ガス業務用ショールーム「厨 BO!SHIODOME」 フランス料理文化センター
〒105－0021 東京都港区東新橋 2－14－1 NBF コモディオ汐留 2F

定員 ： サービス、料理あわせて 7 人
（同店舗からサービスマン・料理人のペアでのお申込みを歓迎いたします）

※ 下記ご記入の上、FAX（郵送）またはメール ffccinfo@tokyogas-com.co.jp にてお申込みください。

※ 折り返し受講案内(振り込み案内)をお送りいたします。メールアドレス記載のある方へはメールにてご案内いたします

お申込書 FAX:03-3578-0230	
フリガナ 氏名	
職種	料理人 ・ サービス （いずれかに〇）
勤務先名	
希望連絡先	勤務先 ・ 自宅 （いずれかに〇） 〒 － TEL （ ） FAX （ ）
メールアドレス： @ ※上記メールアドレス宛に、今後、カナルディエ協会、FFCC のご案内をお送りする場合があります。 不要の場合は右のボックスにチェックをお入れください ☐	

【個人情報の取り扱いについて】本申込書にてご提供頂く個人情報につきましては、当局が責任を持って厳重な管理体制の元で保持し、ご本人様に無断で第三者に開示することは一切ございません。

[お問い合わせ]フランス料理文化センター（FFCC 内） カナルディエ日本支部 事務局
TEL03-5408-4355/FAX 03-3578-0230