

ルーアン風仔鴨料理講習会 メートル・カナルディエ認定試験

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」を芸術として擁護することを目的とした団体で、日本支部は1993年の発足以来、賞味会や講習会などの活動を通し、プロ及び一般の方々にこの料理をご紹介します、普及につとめております。その一環として、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1月22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のデクパーージュを仕上げます。また2月26日(火)に年1回の実技審査を行い、合格された方を「メートル・カナルディエ」として認定、メダルを授与します。協会の趣旨にご賛同いただける方々のご参加をお待ちしています。

※定員となり次第、締め切りとなります。人数が限られておりますので、お早めにお申し込みください！

※カナルディエ賞味会は認定試験と同日2019年2月26日(火)に開催されます。詳細は別途ご案内いたします。

カナルディエ協会日本支部事務局

■ 講習会

日時：2019年1月22日(火) 11:00～(17:00終了予定)

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



■ 認定審査

日時：2019年2月26日(火) 11:00～(15:30終了予定)

*試験の受験者の人数によって、終了時間が前後する場合がございます。予めご了承ください

内容：実技審査 / 各自2皿ずつ仕上げます

受講料：講習会+認定審査 25,000円(税込)、講習会または認定審査のみ 各回13,000円(税込)

会場：講習会、認定審査とも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：講習会、認定試験ともサービス6名/料理人2名 *定員になり次第、締め切らせていただきます
(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)

※初めて講習会を受講される方は、場合によって認定審査の受験をお断りさせていただく場合がございます

※認定審査後、協会に入会する場合は入会金・年会費として¥6,000(初年度分)が別途必要です

※お申込み方法→下記にご記入いただき、FAXまたは郵送にてお送りください。折り返し受講のご案内をお送りいたします

お申込書 FAX:03-3578-0230

講習会・認定審査ともに参加 ・ 講習会のみ参加 ・ 認定審査のみ参加 (いずれかに○)

フリガナ 氏名	
職種	料理人 ・ サービス (いずれかに○)
勤務先名	
希望連絡先	勤務先 ・ 自宅 (いずれかに○) 〒 - TEL () FAX () メールアドレス: @ ※メールアドレスを記載していただいた場合は、メールにてご連絡いたします。携帯メールですと設定によっては不達となりますので、できましたらPCメールでお願いいたします。受講案内が届かない場合はお手数ですが事務局までご連絡ください。

【お問い合わせ】カナルディエ日本支部 事務局(FFCC内) TEL03-5408-4355/FAX 03-3578-0230

【個人情報の取り扱いについて】本申込書でご提供いただく個人情報については、当支部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