

経営&製パン理論 セミナー

厳しいコロナ禍を駆け抜け、2023年に10周年を迎えた「365日」。365日を含む店舗・会社でのマネジメントの仕方や製パン理論についてを、2日間にわたり杉窪シェフにお話しいただきます。

今回は、杉窪シェフの出身地、故郷である能登の復興を支援するセミナーとさせていただきます。参加費は、材料費以外すべて公益財団法人日本財団を通じて寄付を致します。ぜひご参加ください。

残席僅か

6/11

TUE. 10:00~15:30

参加費 5,000円 ランチあり

トークショー 持続可能なホワイト化経営学

この10年、環境・働き方が変化の中で、どのようにマネジメントをしてきたか。労働時間を短縮・コスト削減に取り組みながら、売り上げをUPさせる方法とは？

値上げ対策や開業・独立に向けての注意点など、開業・独立を考えている方にも、今マネジメントにお悩みの方にも聞いていただきたいトピック盛りだくさん！



講師 杉窪章匡 /Akimasa Sugikubo

石川県出身。両祖父が輪島塗職人という職人家系の血統。自身もパティシエとして職人人生を歩み始め、24歳でシェフパティシエに就任。2000年、渡仏。2つ星「ジャマン」1つ星「ベトロシアン」を経て2002年に帰国。帰国後、数件のパティスリーやブーランジュリなどでシェフを務める。2013年にウルトラキッチン株式会社設立。福岡、愛知、神奈川などにプロデュース店をオープン。12月、自身がオーナーシェフとなる「365日」をオープン。都内に直営店7店舗展開。現在はコーヒーロースターと経営業を兼務。

満席御礼

キャンセル待ちのお申し込みとなります。

6/12

WED. 10:00~16:00

参加費 10,000円 ランチあり

製パン実演 製パン理論の解説と活かし方

365日の製パン理論・技術をどのように体現化するか？詳しく解説しながら実演をします。

定員 40名

定員になり次第締切らせて頂きます。

会場 (株)愛工舎製作所 本社
埼玉県戸田市下戸田2-23-1

問合せ先 (株)愛工舎製作所
TEL:048-441-3366 (代)

お申し込み方法

右のQRコードからお申し込みください。

現在、6/11のトークショーのみお申し込みいただけます。

6/12の製パン実演は満席の為キャンセル待ちのお申し込みとなります。

お申し込み完了メールはございません。お申し込み後、一週間以内に受付確認・受講料お振込みのご案内をお送りします。一週間以内に連絡がない場合、送受信ミスも考えられますので、念のため愛工舎製作所 (info@aicohsa.co.jp) までお問い合わせください。

