

フランス国家最優秀職人に学ぶ 世界を魅了する最先端のパンづくり

開催日時 11月13日(木) 10:00~16:00

講師 セバスチャン・シュバリエ

フランス国家最優秀職人 MOF 製パン部門を2011年に獲得、そのほか欧州大会優勝など輝かしい実績を持つセバスチャン・シュバリエ氏がその卓越した技術と知識を披露する、特別製パンセミナーを開催!

フランスで成功を収めるリテールベーカリーでの最新製造工程紹介、パン製造の効率化や生産体制について詳しく解説していただきます。さらに、若手職人を一流へと導く育成のヒントや、収益性の高い製品の秘訣も学べる、貴重な機会です!

MOFとは——

MOFは、フランスの職人技術を称える国家の称号。フランス文化の最高の継承者と認められた高度な技術を持つ職人に与えられています。



Sébastien CHEVALLIER

開催概要

- 日時 11月13日(木) 10:00~16:00
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
受講料 12,000円
講習品目 ハード系3種・総菜パン系2種
菓子パン系4種・飾りパン系1種(全10種)
通訳 塚田将也(ドウ・カリテ)
お問合せ (株)愛工舎製作所 TEL:048-441-3366
申込方法 愛工舎Instagram、もしくは以下のQRコードからお申し込みください。



愛工舎 Instagram は
aico_aicoh で検索

