

パン・菓子屋での製造年数5年以上の方や経営者の方、1~2年以内にパン・菓子屋を開業予定の方限定

美しいヴィエノワズリーを作りたい方必見の製パンセミナー開催!

ラ ブランジェ リシェ

La Boulangerie Richer

遠藤 信行シェフに学ぶ **美と技**
ヴィエノワズリーの

開催日時

11月17日(火) 10:00 ~ 16:00

昨年、愛工舎で初めてセミナーを務めていただいた、「La Boulangerie Richer」の遠藤シェフ。

募集開始間もなく満席となるほどの反響をいただき、「どうしても参加したい」とキャンセル待ちをされていた方も多くいらっしゃいました。そこで今回、皆さまからのご要望にお応えし、昨年と同じ内容で再度開催いたします。

遠藤シェフならではのシーター活用法、人気商品を生み出す発想、店舗運営におけるリアルな視点まで、実践に役立つ内容を余すところなくお届けします。

昨年参加できなかった方は、ぜひこの機会にご参加ください。



対象

- ・パン・菓子屋での製造年数5年以上の方や経営者の方
- ・1~2年以内にパン・菓子屋を開業予定の方

※昨年の愛工舎での遠藤シェフセミナーに参加していない方に限ります

会場

(株)愛工舎製作所 CAPホール 埼玉県戸田市下戸田2-23-1

参加費

11,000円

講習品目

ヴィエノワズリー 4・5品目

申込方法

右のQRコードからお申し込みください。



La Boulangerie Richer

新潟市中央区鏡2丁目14-20



愛工舎 Instagram は
aico_aicoh で検索

お問い合わせ先



愛工舎製作所 TEL: 048-441-3366