

フランス語講座開催のご案内

《フランス料理メニューの書き方【フランス語講座】》

- ・講師 落合良平氏 (元パイの美 オーナーシェフ)
- ・場所 司厨士協会東海地方本部事務所
- ・月日 5月9日・6月12日・7月11日・8月8日 (毎月第2土曜日)
- ・時間 14時～16時
- ・定員 12名
- ・受講料 会員 無料 非会員 5,000円(4回)
- ・その他 筆記用具(フランス語辞典・ある方はお持ちください)

【落合講師のプロフィール・フランス語歴】

神戸市生まれ、高校卒業後 大阪ロイヤルホテルで料理人スタート。フランスに夢を求め、司厨士協会スイス派遣に参加。ホテルプラッパ(チューリッヒ)をはじめ、リヨン、パリ等で働く。帰国後 名古屋で数軒のフランス料理店で勤務し、1982年昭和区川名で「パイの美」を開店(2014年 閉店)。

ホテル勤務の傍ら、関西大学(二部)文学部仏文科に学ぶ。フランスから帰国後も独自にフランス語を学び、現在 若い料理人、パティシエにフランス語レッスンを行っている。

★フランス語を基礎から学ぶ良い機会だと思います。講師の落合良平さんは長い間オーナーシェフとして活躍され、語学講座では学ぶことのできない、料理のお話も聞かせてもらえます。どうかフランス料理の習得と併せてメニューの書き方も覚えましょう。

※申込方法：下記申込書に記入し事務局まで FAX にて申込み下さい。締切/4月21日(金)

.....(キ リ ト リ)

【フランス語講座】フランス料理メニューの書き方申込書

(公社)全日本司厨士協会東海地方本部事務局宛 FAX(052)-731-8244

氏名	(ふりがな)	年齢	
勤務先		TEL	
		FAX	

*第11回 フルーツカーヴィング講習会のお知らせ

好評のフルーツカーヴィング講習会は今年も8月にスタートします。(次号で案内します)