

主催：一般社団法人 全日本司厨士協会東海地方本部

西洋料理基礎講習会

「包丁(ナイフ)の研ぎ方を学ぶ」

ヤングシェフの皆さん 包丁はちゃんと研げますか？

最近肉や魚などもカットされ、加工品での入荷が多く、包丁を使用する機会も少ないとの声もあります。

今更、『包丁の研ぎ方を教えてください』とも言えず… そんな悩みを解決します。柳浦技術講習委員長が親切に指導していただきます。包丁の研ぎ方を学んでみませんか！

- 日 時：令和5年9月 4日(月) 13時30分～16時
- 会 場：協会事務所 3階会議室 ●定員：6名〔先着順〕
名古屋市千種区今池4-8-10
- 会 費：会員 無料 一般&会員以外 3,000円

◆西洋料理基礎講習会「包丁(ナイフ)の研ぎ方」申し込み用紙◆

【申込締切】 8月25日(金)

ふりがな 氏 名	年齢	会 員 ・ 一 般
勤務先名 〒	TEL	
ふりがな 氏 名	年齢	会 員 ・ 一 般
勤務先名 〒	TEL	

一般社団法人
全日本司厨士協会東海地方本部

事務局 TEL/FAX (052) 731-8244

Email : ajca_toukai@yahoo URL: http://ajca-toukai.com