

精華パティンエ学級

一流パティシエの指導のもと、本格フランス菓子を作ってみませんか？
お菓子作りの魅力を知り、プロの技術を学び、ステップアップを目指しましょう。

- 1回目 平成29年 4月15日(土) タルト・フーズ・ジャンジャンブル
アーモンドチュイル アイス添え
- 2回目 平成29年 6月 3日(土) ヨーグルトチーズケーキ ビスキュイ・ティラミス
- 3回目 平成29年10月21日(土) 秋のスーイツピザ ローズアップルパイ
- 4回目 平成30年 1月20日(土) バレンタイン 生チョコレート ギモーヴ・オレンジショコラ

会 場 精華女子短期大学 120調理実習室

時 間 10:00～14:00

受講料 2,916 円

講 師 宮本英男 氏

(グラッシェ・アリス シェフ)



お申込み・お問合せ

精華女子短期大学

〒812-0886

福岡市博多区南八幡町二丁目12-1

TEL: 092-591-6331

FAX: 092-592-3591

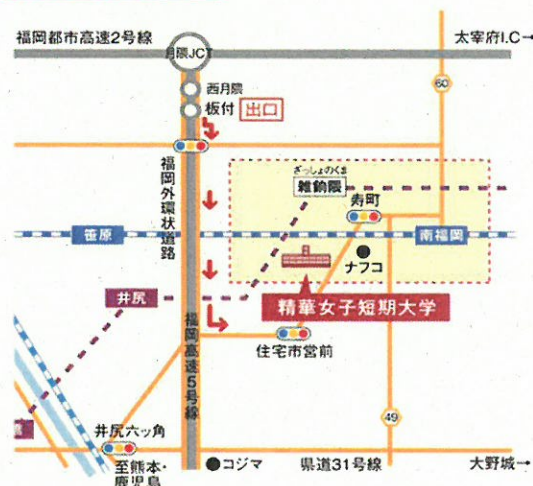
URL: <http://www.seika.ac.jp/>

横大路麻希子 yokoouji@seika.ac.jp

口座名義: 学校法人精華学園

振込先: 福岡銀行 雑餉隈支店(普通) 96364

ACCESS



※ 申込締切日は、各回とも一週間前となっております

※ 受講料は一週間前までに上記口座へお振込みください

(振込手数料につきましてはご負担願います。なお、納入された受講料
につきましては払い戻しできませんのでご了承ください。)

※ **ご入金を確認後、申し込み完了**とさせていただきます

(未納の場合はキャンセルされたものとさせていただきます)