

2023年 秋の技術講習会 商品としての菓子と経営

～味で世界を魅了したパティシエ～

秋の技術講習会では、2022年「ワールドチョコレートマスターズ」日本代表、「パティスリーカルヴァ」のオーナーシェフ田中二郎氏をお招きいたします。自身の経験から「一人一人に寄り添った菓子作り」をコンセプトに、「菓子は美味しくなければならない」とする田中氏は、味覚部門4部門の内、3部門でベストアワード(最優秀賞)を受賞。同時にタブレットを使用する接客販売に切り替えた新しい経営戦略を実行。講習会では、生菓子焼き菓子のデモンストレーションと共に、経営についての考えをお話しいたします。

卓越した洋菓子技術。そしてこれからの洋菓子店のあり方にも触れる講習会です。パティシエの皆様の技術向上だけではなく、業界関係者や経営者の方々にもお勧めです。

- 【日 時】 2023年10月3日(火) 10:00～16:30(受付開始9:30より)
- 【会 場】 国際フード製菓専門学校
〒220-0004 横浜市西区北幸2-9-6 045-313-4411
- 【内 容】 デモンストレーション「お店で売れる生菓子&焼菓子」4品ほど
トーク「洋菓子店の経営について」
- 【受講料】 会員4,000円 非会員円5,000円(消費税込み 昼食付)
当日現金にてお支払いください
- 【申込締切】 2023年9月26日(火) 定員になり次第締切
- 【申込方法】 電話、又は裏面の申込書をFAX
- 【定 員】 70名(先着順)



講師プロフィール

◆田中 二郎(たなか じろう)氏

「Patisserie CALVAパティスリーカルヴァ」「Chocolaterie CALVAショコラトリーカルヴァ」オーナーシェフ。1979年神奈川県生れ。東京プリンスホテル勤務後、2001年吉祥寺「パティスリーアテスウェイ」にてオープニングスタッフとして勤務。2007年渡仏し、パリ郊外のヴォークレソンで修行を始め、その後ノルマンディー地方ルーアンにある「パティスリーショコラトリージュリアン」にて初の外国人スタッフとしてシェフジュリアン氏に認められる。2009年地元大船に「Patisserie CALVA」をオープン。2017「Chocolaterie CALVA北鎌倉門前」、2021年「Chocolaterie CALVA FOODS&TIME伊勢丹大船店」、2023年「Icecream & crepe CALVA」をオープン。2016年国際コンクール「ペストリーライブ・ザ・ショーピース・チャンピオンシップ」チョコレート細工ピエスモンテ部門優勝。他、WPTCを始め数々の世界大会に日本代表として多くの功績・受賞を残し、国内外トップクラスの実力を持つ。2022年にはパリ開催の「ワールド・チョコレート・マスターズ」日本代表として出場し、日本人初の味覚4部門中 3部門でベストアワード(最優秀賞)を受賞。審査委員長に「国際大会でこれだけ味覚で評価された初めての日本人」と絶賛を受ける。

- 【主催】 一般社団法人 神奈川県洋菓子協会 【共催】 一般社団法人 日本洋菓子協会連合会
- 【後援】 タカナシ販売株式会社 【協力】 (株)イワセ・エスタ東京 (株)ヒラタ 池伝(株) (順不同)

お申込み・お問い合わせ (一社)神奈川県洋菓子協会
事務局 TEL/FAX045-453-0332
当日の至急連絡 090-7263-7130

一般社団法人神奈川県洋菓子協会
FAX 045-453-0332

2023年「秋の技術講習会」申込書

※2023年10月3日(火曜日)の「秋の技術講習会」に申し込みます。

ふりがな			
お名前			
勤務先名			
電話番号	()	-	
携帯番号 (携帯推奨)	()	-	
会員・非会員	協会会員	非会員	(どちらかに○)

◆電話番号は勤務先・自宅・携帯番号どれか一つで結構です。

※FAXでのお申込みの際は、6日以内に受理のショートメール又は、返信FAX致します。
電話番号がFAX受信可能で無い場合は、携帯番号の記入をお願い致します。

※携帯番号のみの記載の場合はショートメールで受理をお知らせ致します。

※領収書は社名で発行いたします。勤務先記載の無い場合は個人名で発行致します。

【国際フード製菓専門学校の地図】



最寄駅 「横浜駅」みなみ西口より徒歩6分

所在地 横浜市西区北幸2-9-6

当日の至急連絡 090-7263-7130