

# 夏期特別講習会

2011 年度

## の お知らせ

7 月 30 日(土) フランスパン・プール

出来上がったバゲットでカスクルトを作って食べよう

PM1 時～4 時 仕込みは前日行います。ご希望の方は1時までにお出でください。

7 月 31 日(日) 基本の生地からの展開

ゲンコツ・プール・チーズその他 勿論サンドイッチを作って食べます

PM1 時～4 時 仕込みは前日行います。ご希望の方は1時までにお出でください。

---

## 記

受講料 各回とも(含む教材費)

一般 ￥ 10,000

会員 ￥ 8,000

御遠方の方にホテルをご紹介出来ます。価格は折衝中です。

出来上がったパンを入れる大きめな袋をご持参ください。筆記用具・手拭い

コック服・帽子着用してください。お持ちでない場合お貸しいたします。ただし洗濯代はご負担願います。

お申し込みはネット又は FAX 等文書でお申し込み下さい。

先着順にお受けいたします。最大10名。

## 申込書

お名前

携帯電話

---

おところ 〒

---

講習料はホームページ参照の上、7月25日までにお振り込みください。

お振り込みはジャパンネット銀行本店営業部(普通預金)

No.001 5763516 ピッコリーノ イトウミキオ

天然酵母パン研究会パン教室