

夏期特別講習会

のお知らせ

8月特別パン教室のスケジュール

8月1日(日) キプロス風オリーブのパン

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。

8月8日(日) ドライフルーツとナッツのパン

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 ￥ 12,000

会員 ￥ 10,000

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 〒