

フランス料理文化センター アミティエ・グルマンド主催 会員向けセミナー 第9回クラブ アトラスのシェフによる料理&お店作り講習会

特別協力：クラブ・アトラス 後援：東京ガス株式会社

アミティエ・グルマンドでは業界で活躍されている「クラブ アトラス」のシェフを講師に迎え、料理&お店作りのポイントセミナーを開催いたします。

このたびは高良康之シェフ(クラブ アトラス会長)と相原薫(『Simplisité サンプリシテ』オーナーシェフ)の元『銀座レカン』出身のお二人を講師に迎えます。

講習会前半では、調理デモンストレーションを通して、フランス料理の調理技術をご紹介します。後半は、両シェフによる、オーナーシェフの立場から見たお店についてお話しいただきます。皆様のご参加を心よりお待ちしております。



クラブ・アトラスとは フランス料理に携わる役職者、管理的立場を有する者が集まり、次世代へ料理技術指導、情報共有をし、フランス料理を継承していくことを目的とする会

- 日 時： 2018年6月18日(月) 定員 40名(先着順)
講習時間13時~16時30分 (受付12時30分~)
- 会 場： 東京ガス業務用ショールーム「厨 BO!SHIODOME」
- 講 師： 高良 康之 氏 (クラブ アトラス会長、開業準備中)
相原 薫 氏 (『サンプリシテ』 オーナーシェフ)
- 会 費： アミティエ・グルマンド会員 4,000円/非会員 5,000円
myTOKYOGAS ビジネス会員 4,000円※
※会員IDをご準備の上、「厨 BO!SHIODOME」ホームページからお申し込みください。
- 内 容： ①調理実演(試食あり)、②講義(お店作りのポイント)
※お申込は郵送又はFAXでフランス料理文化センター迄お送り下さい。折り返し受講案内をお送りします。
メールアドレスの記載のある方へは、メールにて受講のご案内をお送りいたします。
※領収書はお客様の銀行のお振込みの控えをもって領収書とさせていただきます。ご了承ください。

申込書/FAX :03-3578-0230 クラブ・アトラスのシェフによる料理講習会 2018年6月18日(月)

ご氏名(フリガナ)		(会員 ・ 非会員)
(会員ご同伴者ありの場合)		
ご同伴者氏名(フリガナ)		(会員 ・ 非会員)
勤務先	部署	
住所 〒	希望連絡先 (自宅 ・ 勤務先)	
TEL	FAX	
メールアドレス	@	
※申込書にご記入いただいた宛先に今後FFCCより講習会等の案内をメールや郵送にてお送りする場合があります。不要の場合は不要欄にチェックを付けて下さい。□不要		

【個人情報の取り扱いについて】本申込書にご提供頂く個人情報につきましては、当社が責任を持って厳重な管理体制の元で保持し、ご本人様に無断で第三者に開示することは一切ございません。
アミティエ・グルマンド事務局迄 東京ガス業務用ショールーム「厨 BO!SHIODOME」フランス料理文化センター
〒105-0021 東京都港区東新橋 2-14-1 NBF コモディオ汐留 2階
TEL 03-5408-4355 FAX 03-3578-0230 E-mail: ffccinfo@tokyogas-com.co.jp