

# 各種講座のご案内



## 洋菓子講座 秋・冬コース ◎昼間【上級】◎

期 間：平成22年10月～23年3月 <月1回・土曜日 全6回>  
 時 間：13：30～16：30 定員：20名  
 会 場：愛媛調理製菓専門学校（旭町校舎）※ページ下部に地図があります  
 受講資格：お菓子作りに興味があり、さらにステップアップされたい方  
 受講料：25,200円（材料代・テキスト代・消費税を含む）※2回分納可能  
 申し込み：受講申し込み書に必要事項を記入のうえ、郵送かFAXかメールでお送り下さい。

お申し込み他詳細は、お気軽にお問い合わせください

回数	月日	講師	カリキュラム
1	10月9日	宮城 朋子	スポンジ生地とチーズを使って マスカルポーネのケーキ
2	11月3日	宮田 正史	軽い口当たりのクレム・シブーストが入った プチシュー付きサントノーレ
3	12月4日	藤田 敏子	にこらケーキをアレンジ クリスマスケーキ(ショコラ)
4	1月22日	藤田 敏子	本格的チョコレートを使って トリュフ、生チョコレート
5	2月26日	宮城 朋子	まろやか味のタルト クリームブリュレのタルトレット
6	3月19日	宮田 正史	さくさくパイの… ミルフィユ(春バージョン)

※カリキュラムは多少変更する場合がございます。ご了承ください。



【お問い合わせ先】

学校法人愛媛学園 愛媛調理製菓専門学校 ☎790-0876 愛媛県松山市旭町107番地  
 フリーダイヤル：0120-39-4149 E-Mail：ck@aigaku.com  
 TEL：089-943-7151（直通）089-931-2231（代表）FAX：089-931-2246