

【15' フルーツ&ベジタブルカービング】

※ 初心者受講生募集

講師 児玉 和義 大阪新阪急ホテル 特別調理顧問
平田 剛 ANAクラウンプラザ大阪 宴会料理長

日時 全3回 講習時間 10時～13時（約3時間）

作品 第1回 9月28日(月) メロン & 野菜で作る基本の花々
第2回 10月19日(月) スイカのカビング
第3回 11月16日(月) りんごのキャンドル&りんごのスワン
& グレープフルーツバスケット

受講料 1回 2,500円（約3時間）

募集人員 36名 先着順に締切

会場 福島工業株式会社 エフズデザインコート
大阪市西淀川区御幣島3-16-11 TEL 06-6477-2031



申込方法 受講をご希望の方は下記申込書を事務局までFAXください。

【フルーツ & ベジタブルカービング教室受講申込書】

参加に「☑」印を記入ください

氏名		第1回 9/28	第2回 10/19	第3回 11/16	カービング ナイフ購入 (1,000円)
社名					
連絡先	TEL & 携帯番号	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ご住所					

申込期限：9月15日(火) FAX番号 ※ 06-6809-7129

※注意 キャンセルは2日前までお知らせください、当日欠席の場合は材料費1,000円徴収します。

【お問い合わせ先】 公益社団法人全日本司厨士協会 関西地方大阪府本部 事務局
大阪市北区天満1丁目3番3号天馬ビル201
TEL 06-6809-7127 FAX 06-6809-7129