

アンベール・ジャパン講習会のご案内



クーブ・デュ・モンド・ドゥラ・
パティスリー優勝作品
チョコレート細工担当



平素よりアンベール社マロン製品およびシコリ社冷凍フルーツ製品にご愛顧を賜り誠に有難うございます。
この度アンベール・ジャパン株式会社では、バスチャン・ジラル氏をお迎えし、アンベール社各種マロン製品とシコリ社冷凍フルーツ製品を使用した特別洋菓子講習会を開催致します。ジラル氏は2017年、リヨンのSIRHAで開催された第15回クーブ・デュ・モンド・ドゥラ・パティスリーで見事優勝され、他にも様々コンクールへの参加、受賞を果たしてこられました。現在はフランス国内外でパティスリー全般のデモンストレーションや、講師、社内研修など精力的にご活躍されています。この機会をお見逃さないよう、是非ご参加ください！

プロフィール

2009～2010 レストラン アンヌ＝ソフィー・ピックにてパティシエ
2010～2012 パティスリー・フィリップ・リゴロにてパティシエ
2012～2014 ローザヌホテル学校にてパティシエ講師
2014～2017 ボテル・エ・シャボにてシェフ補佐-パティスリー研究開発
現在 シェフパティシエ コンサルタント

受賞歴

2008 トロフェ・ド・ラ・ジュヌ・タロン・ド・ラ・ガストロノミー チーム優勝
2009 フランス料理グラン・コルドン・ドールコンクール 優勝
2011 第2回ソンシビリテ・グルマンドコンクール 優勝
2013 トロフェ・パスカル・カフェ 準優勝
2017 クーブ・デュ・モンド・ドゥラ・パティスリー 優勝



- ◆ 主催： アンベール・ジャパン株式会社
- ◆ 日程： **2018年5月11日（金）10:00-16:00**
※受付は9:15より開始
- ◆ 会場： ドーバー洋酒貿易株式会社 関西支社 講習会場
(大阪市淀川区東三国 1-1-25、TEL: 06-6391-1111)
(JR 京都線東淀川駅西口 1分/地下鉄御堂筋線東三国駅南改札 4番より 5分)
地図：http://www.dover.co.jp/access/map_kansai.php 当会場は駐車場がございません。
- ◆ テーマ： アンベール社のマロン製品、シコリ社冷凍フルーツ製品を使用したケーキ
- ◆ 講習費用： **8,000円** (税込、昼食込)
※当日受付にて現金でお支払ください(領収書を発行致します)。
- ◆ 定員： **70名** (定員になり次第、締め切らせて頂きます)
※会場の室温を低く設定しておりますので、羽織る上着持参下さい。
- ◆ 申込締め切り：**2018年4月30日(月)**
- ◆ お問い合わせ先：アンベール・ジャパン株式会社 TEL: 03-5766-7888 (担当者： 野村、齊藤)
FAX 送信先 アンベール・ジャパン株式会社宛 FAX: 03-5766-7889

所属店舗や会社名	領収書希望宛名
参加者のお名前(ふりがな)	
ご住所(店舗または会社)	
ご連絡先	(電話番号、携帯など)
返信 FAX 先(申込確認希望)： ※申込確認用 FAX は、返信が必要な方のみご記入ください。	



IMBERT JAPAN
アンベール・ジャパン株式会社

アンベール・ジャパン講習会のご案内



クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー優勝作品
チョコレート細工担当



平素よりアンベール社マロン製品およびシコリ社冷凍フルーツ製品にご愛顧を賜り誠に有難うございます。

この度アンベール・ジャパン株式会社では、バスチャン・ジラル氏をお迎えし、アンベール社各種マロン製品とシコリ社冷凍フルーツ製品を使用した特別洋菓子講習会を開催致します。ジラル氏は2017年、リヨンのSIRHAで開催された第15回クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリーで見事優勝され、他にも様々コンクールへの参加、受賞を果たしてこられました。現在はフランス国内外でパティスリー全般のデモンストレーションや、講師、社内研修など精力的にご活躍されています。この機会をお見逃さないよう、是非ご参加ください！

プロフィール

2009～2010 レストラン アンヌ=ソフィー・ピックにてパティシエ
2010～2012 パティスリー・フィリップ・リゴロにてパティシエ
2012～2014 ローザンヌホテル学校にてパティシエ講師
2014～2017 ホテル・エ・シャボにてシェフ補佐-パティスリー研究開発
現在 シェフパティシエ コンサルタント

受賞歴

2008 トロフェ・ド・ラ・ジュヌ・タロン・ド・ラ・ガストロノミー チーム優勝
2009 フランス料理グラン・コルドン・ドールコンクール 優勝
2011 第2回ソンシビリテ・グルマンドコンクール 優勝
2013 トロフェ・バスカル・カフェ 準優勝
2017 クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー 優勝



- ◆ 主催： アンベール・ジャパン株式会社
- ◆ 日程： **2018年5月15日（火） 10:00-16:00**
※受付は9:15より開始
- ◆ 会場： ドーバー洋酒貿易株式会社 講習会場
東京都渋谷区上原3-43-3、TEL: 03-3469-2111(小田急線、東京メトロ千代田線/代々木上原駅3分)
地図：http://www.dover.co.jp/access/map_tokyo.php 当会場は駐車場がございません。
- ◆ テーマ： アンベール社のマロン製品、シコリ社冷凍フルーツ製品を使用したケーキ
- ◆ 講習費用： **8,000円**（税込、昼食込）
※当日受付にて現金でお支払ください（領収書を発行致します）。
- ◆ 定員： **120名**（定員になり次第、締め切らせて頂きます）
※会場の室温を低く設定しておりますので、羽織る上着持参下さい。
- ◆ 申込締め切り： **2018年4月30日（月）**
- ◆ お問い合わせ先： アンベール・ジャパン株式会社 TEL: 03-5766-7888（担当者： 野村、齊藤）
FAX 送信先 アンベール・ジャパン株式会社宛 FAX: 03-5766-7889

所属店舗や会社名	領収書希望宛名
参加者のお名前（ふりがな）	
ご住所（店舗または会社）	
ご連絡先	（電話番号、携帯など）
返信 FAX 先（申込確認希望）： ※申込確認用FAXは、返信が必要な方のみご記入ください。	