



MOF PATISSERIE macaron
A DE・QUALITE

MOF 特別授業 10 周年記念

フランス

MOF から学ぶ



受講者 & 校長先生の声

お菓子とパンの本場の最高の職人技と考え方をすぐ近くで学ぶことができるとても貴重な経験になりました。もっと自分をブラッシュアップさせようという気持ちが湧いてきました。

MOFとは?

フランス最優秀職人の略で職人の頂点、フランス政府公認の最高国家資格。

製菓製パン 特別授業

技術は伝わってこそ価値がある

MOF 特別授業の特徴

トップシェフを招いてフランス流パン菓子作りを日本とは異なる視点で学ぶことは今後の国際化に向けた貴重な経験、モチベーションUPにつながります。

本講座は、理論と実践形式のデモ&実習を重視した製菓製パン講習です。生徒自身が実践作業を行い、自己改善を促すことを目的として実施いたします。

講師紹介

ディディエ・シュエ氏

製パン最高峰の国際コンクール(クーポドモンド)フランス代表として優勝。後にMOF獲得。フランスのブルターニュ地方の製菓製パン店のオーナーシェフとして地元の客に愛される店作りで定評がある。日本で「MOFによるフランス製パン」の専門書を出版。国籍を問わず若手の職人育成に積極的に関わり、世界中で技術指導を行っている。

募集要項

- 開催日 平成28年1月13日(水)から29日(金)の間で選択
- 時間 9:30~16:30 (途中お昼休憩あり)
- 費用 1日 260,000 円
- 講師 ディディエ・シュエ (フランス MOF)
- 講習内容 「フランスの伝統的なパン&菓子と最新の人気商品」
- 申込方法 下記宛メールでご返信ください。
- 募集メ切 平成27年11月27日

E-mail : info@de-qualite.com

お問い合わせ先

株式会社ドウ・カリテ 担当: 塚田



0120-060304

ムサシコールサービス (月~金)9:00~17:00

ドウカリテ で検索

※今後ファックス不要な場合は、お手数ですがFAX 不要欄にチェックし返信してください。

送信不要 FAX:058-384-2722

MOFの実習は、生徒の「モチベーション」が上がると、多くの校長先生から絶賛されています。