



Coupe du Monde
de la Pâtisserie
SIRHA SPIRIT

歴代日本代表選手による 選手育成セミナー

期 間：2020年4月～8月（全6回）

開催地：東京・大阪・名古屋・滋賀（近江八幡）

講 師：クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー歴代日本代表選手

対象者：大型ピエスの制作経験者かつ、国内予選出場を目指しているパティシエ ※1

参加費：8,000円（税込）～ ※2



世界大会をめざそう！

製菓の世界大会『クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー』に出場した経験を持つ歴代日本代表選手が、国内予選出場を目指すパティシエを対象にセミナーを実施いたします。

このセミナーは、第1回目の「味の構成」をデモンストレーション形式で行う以外は、少人数制で実施いたします。午前部にて、講師が得意とする技術の講義あるいはデモンストレーションを行い、午後部では、ピエスのデザインや色彩、型どりなどさまざまなテーマに沿ってワークショップを行う予定です。講師から一方的に技術講習を受けるのではなく、自発的に制作に取り組める方の申し込みをお待ちいたします。

歴代の日本代表選手から、あらゆる技術を間近で習得いただける絶好の機会となります。存分に吸収いただき、まずは国内予選への挑戦から、世界大会を目指していただくと幸いです。

Seminar Schedule

<全日程共通> 開始：10:00 終了：17:00（予定）

	開催日	講習会場	講 師（予定）	対象部門	定員	参加費（税込）
1	2021年へ延期 4月21日(火)	東京 ドーバー洋酒貿易(株)	寺井則彦/五十嵐宏/徳永純司	全部門「味の構成」	120名	8,000円
2	9月9日(水) 5月13日(水)	大阪 (株)ツジ・キカイ	駒居崇宏/山本隆夫	アメ/チョコレート	30名	10,000円
3	9月30日(水) 6月10日(水)	東京 ドーバー洋酒貿易(株)	中山和大/伊藤文明	アメ	30名	10,000円
4	8月19日→再延期(日程未定) 7月18日(水)	愛知 (株)イワセ・エスタ名古屋支店	赤崎哲朗/富田大介	アメ/チョコレート	30名	10,000円
5	延期(日程未定) 8月5日(水)	東京 ドーバー洋酒貿易(株)	鍋田幸宏/植崎義明	チョコレート	30名	10,000円
6	8月29日(土)	滋賀 ラコリーナ近江八幡	松島義典/山本隆夫/森山康	初めての氷彫刻	15名	10,000円+水代

※1 4月「味の構成」および8月「初めての氷彫刻」は、大型ピエスの制作経験がない方も参加可能です。

※2 5月以降のセミナーでは、ワークショップで使用する材料によっては、材料費が実費負担となる場合がございます。

<申し込み方法は、ホームページ www.cdmp-japan.jp/ をご確認ください>

1

「味の構成」

- コンクールに向けて -

国内予選の課題となるアントルメ・ショコラ、アシエット・デセール、アントルメ・グラッセのデモンストレーションを通して、コンクールに挑戦するための味の構成について学びます。午前・午後を通してデモンストレーション形式のセミナーです。大型ピエスの制作経験がない方も参加可能です。

2

アメとチョコレートのピエス①

- ピエスの魅せ方 -

所属先に予選出場経験者がいなかった講師2名が、どのように国内予選に挑んだのか、タイムトライアルでのピエスの考え方や魅せ方を作品とともに紹介します。ワークショップでは、デッサンからピエスの魅せ方を学びます。予選挑戦を逃している方、伸び悩む方へ技術指導とアドバイスを行います。

3

アメ細工のピエス

- ピエスの組み立て方 -

講師がピエスを制作する際に、取り組んでいるさまざまなアプローチの仕方や“見えない”飾りの使い方を紹介します。ワークショップでは、講師が事前にデザインしたピエスを、どのような技法・ステップで立体的に組み立てていくのかを考えます。より印象に残る“魅せるピエス”の組み立て方を学びます。

4

アメとチョコレートのピエス②

- 基本的なデザインの考え方 -

午前中には、クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリーに挑戦する心構えや国内予選のポイント、そして基本的なデザインと考え方を学びます。午後には、午前中の理論を応用しながら実際に参加者が、発泡スチロールや厚紙などを使用し模型を作り、講師と参加者が講評を行います。

5

チョコレート細工のピエス

- ピエスの魅せ方 -

午前中には、講師が得意とするチョコレートの特性を生かしたピエスの魅せ方をデモンストレーションを通してお伝えします。午後には、事前提出していただくピエスのデッサン（テーマ「自然」）を、予選審査員を務める講師の視点から講評し、実際にピエス制作を始める前のアドバイスをいたします。

6

「初めての氷彫刻」

- 氷彫刻基礎（初心者向け） -

飴やチョコレートのピエス作りに行き詰っている方、氷彫刻で必ずセンスは変わります。センスを磨くため、氷彫刻に挑戦してみたいかごめでしょうか。氷彫刻初心者向けのセミナーです。午前部で、氷彫刻に必要な道具や基礎技術について学び、午後から実際に氷彫刻を体験していただきます。