

SIRH/+ COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE



クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー

私たちの COUPE du MONDE de la PATISSERIE

2022. 第1回 第2回
05/24 (火) ①10:00-12:30 ②14:00-16:30 25 (水) ③10:00-12:30 ④14:00-16:30

講師 藤本智美 Pâtisserie Etienne
植崎義明 La Rivière de Sable
徳永純司 équilibre

講師 鍋田幸宏
中山和大 Occitanial
伊藤文明 Maison Douce

司会 富田大介 Pâtisserie Quartier Latin

【内容】 講師それぞれの“コンクール挑戦ストーリー”を語ります

講師がなぜクープ・デュ・モンドを目指し、世界大会出場までどのように挑んだのか。数多くあるコンクールの中でも、チームを結成して出場する製菓最大規模の世界大会「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」で得られたかけがえのない経験を語ります。

ぜひ講師それぞれの体験談から、コンクールを知りアイデアを吸収してください。

【試食】 各講師が世界大会出場時の作品をアレンジした試食をご用意します（合計3品）

大会の雰囲気を感じていただくための試食となります。デモンストレーションは行いません。

【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）

【参加費】 参加費：3,500円 ①と②、③と④は同じ内容です。午前もしくは午後の部どちらかにご参加ください。両日ご参加可能ですが参加費7,000円となります。（7月以降、関西方面でも開催予定）

【申込方法】 ホームページよりお申し込みください
<https://www.cdmp-japan.jp/>（講習会予約受付より）



予告

2021年銀メダリストによる特別講習会
2022.06.14-15 in 東京 / 2022.秋 in 関西
フランス本選で制作した作品を再現！詳細は追って告知します。



SIRH+ COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE



クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー

2021年銀メダリストによる特別講習会



2022.
06/ 14 第1回 (火) / 15 第2回 (水)

講師



塚田 悠也

東海調理製菓専門学校



原田 誠也

クラブハリエ



赤羽目 健悟

帝国ホテル

司会 富田 大介 パティスリー カルチェ・ラタン

【内容】 フランス本選の作品を再現

2021年9月、日本代表選手がフランス本選で制作した作品を世界大会の体験談をまじえ、デモンストレーション形式で制作いたします。試食も作品をアレンジしたものをご用意いたします。
※ 若干見た目とサイズが異なる場合がございます。

【会場】 ドーバー洋酒貿易株式会社 講習会場
(東京都渋谷区)

【参加費】 8,000 円 第1回と第2回は同じ内容です。
いずれかにご参加ください。

【申込方法】 ホームページよりお申込みください



【プログラム】

10:00 講習会開始 午前 試食3品

⋮

16:00 終了予定

昼食は軽食をご用意しております。
制作の進行により、終了時間が多少前後いたします。
※ 9月初旬には関西での開催も予定しています。

予告

私たちの クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー
COUPE du MONDE de la PÂTISSERIE

歴代日本代表選手が、それぞれの“コンクール挑戦ストーリー”を語ります。

【第3回】 7月13日(水) 名古屋

講師 (予定) 富田大介/森山康/垣本晃宏

【第4回】 8月24日(水) 大阪

講師 (予定) 赤崎哲朗/山本隆夫/西山未来

