

SIRH/+ COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE TEAM JAPAN

2024 SCHEDULE

今年の講習会は、特に2025年の日本国内予選出場を検討されている方に向け、少人数制の講習会を中心に構成しています。各講習会の詳細は、会期2、3ヵ月前に誌面およびHPにてご案内の予定です。ぜひ、スケジュールご調整の上、ご参加ください。

予約受付中

4.23 TUE

東京ドームプリズムホール

私たちの Coupe du Monde de la Pâtisserie

(トーク形式の講習会)

講師 垣本晃宏・西山未来
(司会/駒居崇宏)

参加費無料/要予約

正栄食品工業
創業120周年記念展示会に
お申込みください。



5.22 WED

東京/ドーバー洋酒貿易(株)

味覚講習会 (定員100名)

講師

徳永純司・塚田悠也・小熊亮平
(司会/駒居崇宏)

国内予選の試食課題として予定されているシェアデザート、レストラン・デザート、フロズン・デザートを、試食を通して熟考します。

6.25 TUE

東京/正栄食品工業(株)

アメ細工講習会 (定員20名)

講師

中山和大・伊藤文明
(司会/赤崎哲朗)

アメ細工の見せ方、技の取り入れ方や色彩、フォルムなど、さまざまな角度から、国内予選に対応したアメ細工の魅力に迫ります。

7.24 WED

東京/正栄食品工業(株)

チョコレート細工講習会 (定員20名)

講師 植崎義明・市川幸雄(司会/鍋田幸宏)

チョコレート細工の見せ方、技の取り入れ方や色彩、フォルムなど、さまざまな角度から、国内予選に対応したチョコレート細工の魅力に迫ります。

8.21 WED

大阪/(株)ツジ・キカイ 堂島ラボ

私たちの Coupe du Monde de la Pâtisserie (午前・午後の部 定員各50名)

講師 長田和也・富田大介(司会/山本健)

講師がコンクール挑戦ストーリーを語る“トーク形式の講習会”です。歴代選手の体験談からアイデアを吸収してください。大会出場時の試食もご提供いたします。

9.4 WED 悪天候の場合、9.11に延期

滋賀/(株)クラブハリエ ラ コリーナ近江八幡

氷彫刻講習会

(定員 上級者10名・初心者20名)

講師 山本隆夫・赤羽目健悟(司会/森山康)

国内予選C部門を目指す方、アメやチョコレートのピエス作りに行き詰まっている方、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かでしょうか。はじめて氷彫刻に挑戦する方も参加可能です。初心者は道具をお貸しいたします。気軽にご参加ください。

各講習会のご対象者

- パティシエ
(ピエス制作経験者のみ)
- パティシエ
(製菓専門学校生も参加可能)
- パティシエ
製菓業界関係者様

お問い合わせ

詳細は各講習会2、3ヵ月前から告知致します。
クープ・デュ・モンド日本実行委員会
contact@cdmp-japan.jp

