

SIRH/+ COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE TEAM JAPAN

2026 SCHEDULE

今年の講習会は、特に2027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。

2026年講習会は、わたしたち歴代日本代表選手が担当いたします！



開催地 (定員)	日 時	講習会名／講師	内 容
● 東京 (25名)	4/7(火) 12:30-16:00	デザイン講習会 ① ＜デザイン・色彩＞ 山本 隆夫	テーマから発想を広げながら、作品のデザインやスケッチの描き方、さらに色彩計画に至るまで、立体構成を始める前の重要なベースをじっくりと考察します。
● 東京 (25名)	4/28(火) 12:30-16:00	デザイン講習会 ② ＜立体構成・色彩＞ 富田 大介	「立体構成」「色彩」をテーマに、立体物のバランスを作業を通して学び、作品の印象を左右する工夫、配色のポイントを紹介。作品の完成度と表現力を高めたい方におすすめの内容です。
● 東京 (20名)	5/12(火) 12:30-16:00	アメ細工 ＜型の作り方＞ 的場 勇志	特にアメ細工にこだわった型の作り方を学びます。シリコン、シャブロンなど、ピエスモンテのパーツの用途により、講師独自のアメ細工の型の作り方ををご紹介します。
● 大阪 (20名)	5/19(火) 12:30-16:00	チョコレート細工 ＜型の作り方＞ 原田 誠也	ピエスのパーツにより必要な型は異なります。用途に合わせて、数あるシリコンの中から、費用・耐久性などを考え最適なものを選びます。講師が独自に工夫した型の作り方を紹介します。
● 東京 (120名)	5/26(火) 12:30-16:00	味覚講習会 TEAM JAPAN 2027 司会：高橋 萌	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、フローズン・デザートを、実際に2025年の国内予選で優勝した日本代表選手3名が試食を通して熟考します。
● 滋賀 (30名)	6/3(水) 10:30-17:30	氷彫刻 山本 隆夫 / 宮崎 龍	国内予選C部門を目指す方、アメ・チョコのピエス作りに行き詰まっている方、氷彫刻からセンスを磨くことができます。はじめて氷彫刻に挑戦する方も参加可能です。初心者には道具をお貸しいたします。気軽にご参加ください。 初心者20名／経験者10名
● 東京 (20名)	6/16(火) 12:30-16:00	チョコレート細工 ＜型の作り方＞ 簾 雅典	ピエスのパーツにより必要な型は異なります。用途に合わせて、数あるシリコンの中から、費用・耐久性などを考え最適なものを選びます。講師が独自に工夫した型の作り方を紹介します。
● 大阪 (20名)	6/30(火) 12:30-16:00	アメ細工 ＜型の作り方＞ 塚田 悠也	特にアメ細工にこだわった型の作り方を学びます。シリコン、シャブロンなど、ピエスモンテのパーツの用途により、講師独自のアメ細工の型の作り方ををご紹介します。
● 中部	調整中	私たちのCoupe du Monde de la Pâtisserie 原田 誠也 / 塚田 悠也	歴代日本代表選手である講師が、下積み時代から世界大会への挑戦、そして現在に至るまでのキャリアを語るトーク形式の講習会です。大会出場当時の試食作品もお楽しみいただけます。
● 関東		氷彫刻 小熊 亮平 / 赤羽目健悟	国内予選C部門を目指す方、アメ・チョコのピエス作りに行き詰まっている方、氷彫刻からセンスを磨くことができます！ はじめて氷彫刻に挑戦する方も参加可能です。初心者には道具をお貸しいたします。気軽にご参加ください。 (初級・中級・上級)

ご対象者

● パティシエ

● パティシエ

製菓専門学生

● パティシエ

製菓専門学生

製菓関係者



お問い合わせ

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

