

本気でパティシエをめざす人へ!

パティシエ塾

クッキーシュー編

Café de YIC で
毎回即完売する
人気 No.1 商品!

生地から作る!パティシエ塾開講!

オープンキャンパスよりも本格的なお菓子作りに挑戦しよう!
お菓子を作ったことがなくてもやる気があればOK!多くの方の参加をお待ちしています!

10.5(土)
10:00-14:00

参加
無料 ランチ
付き! 先着
20名

高校生対象

講師 北岡 勇治

辻製菓専門学校卒業後、山陽小野田市の人気店「トロアメゾン」で10年間パティシエとしての腕を磨く。現在はYIC ビジネスアート専門学校パティシエ学科教員として活躍。



一日の流れ

9:30 受付開始
10:00 講座スタート
仕込み作業を行います



12:30 ランチタイム

13:00 仕上げ作業



14:00 講座終了
作ったお菓子はお持ち帰りできます

次回パティシエ塾
11.16(土) 10:00-14:00
マカロンを綺麗に焼くコツを学ぼう



パティシエ塾の特徴

1. 仕込みから仕上げまで全部自分でできる!
2. なぜふくらむの?お菓子のなぜを解決! 製菓理論を学べる!
3. 簡単な講座ではなく、学校の授業そのものを体験できる!

YIC ビジネスアート専門学校

パティシエ学科

〒754-0021 山口市小郡黄金町2番24号
TEL 083-976-8354



お申込みはこちら

☎ 0120-46-0836
[受付時間] 9:00~17:00



YICビジネスアート専門学校



LINE公式
はじめました!

