

パンのスペシャリストへの第一歩

## パン好きのためのパン・ディプロマ 5 級取得講座

2013年2月16日(土) 10:00a.m.~1:00p.m.

株式会社ホテルオークラ神戸(所在地:神戸市中央区波止場町、代表取締役社長:西本克彦)、カルチャーサロン・クラッセでは、2013年2月16日(土)に、特別講座「パン好きのためのパン・ディプロマ 5 級取得講座」を開催いたします。

パン・ディプロマとは、パンに興味のある方がさらにその知識を深めるために開設された資格取得講座で、5 級から 1 級までが設定され、パン好きの方からパン教室主宰者のようなスペシャリストまでが受講できる講座です。今回は、パティス・ガストロノミー協会主宰の鈴木博士氏とホテルオークラ神戸 製菓・製パン課課長の斉藤秀喜が講師を務め、5 級を取得するための講座を開催いたします。パンの種類・名前や、パンの成り立ちなどの基礎知識を座学と試食を交えて学んでいただけ、講座後はパン・ディプロマ 5 級の認定書が全員に授与されます。

詳細は次のとおり。

### ■ ホテルオークラ神戸 特別講座「パン好きのためのパン・ディプロマ 5 級取得講座」概要

日 時/2013年2月16日(土) 10:00a.m.~1:00p.m.

場 所/ホテルオークラ神戸 宴会場

料 金/お一人様 カルチャーサロン会員 ¥5,500、一般 ¥6,000

※上記料金には試食用のパン、お飲物、認定書、税・サービス料が含まれております。

講 師/鈴木博士 氏(パティス・ガストロノミー協会 主宰)  
斉藤秀喜 (ホテルオークラ神戸 ベーカリーシェフ)

定 員/30名(最少催行人数10名)

内 容/・パンの種類・名前について ・パンの成り立ち  
・世界のパンの文化的背景 ・パンの基礎知識 など  
※講座は座学と試食を交えて行います。

【ご予約・問い合わせ】 カルチャーサロン・クラッセ事務局 TEL.078-333-4301

※定休日 土・日曜日、祝日



#### 【講師プロフィール】

鈴木博士 氏 (パティス・ガストロノミー協会 主宰)

スイス「コバ製菓学校」で学んだ後、スイス、フランス・アルザス、パリの洋菓子店で修行。先代の跡を継ぎ、祐天寺「スキング洋菓子店」経営のかたわら、洋菓子をはじめとする講習会講師として活動。2006年パティス・ガストロノミー協会を開設。現在は食に興味のある方とプロを結ぶ会員制ネットワークとして、食に関するグローバルな内容の講習会を展開し、手で作ることの素晴らしさ、工業製品でない本物のおいしさを伝える活動を行っている。

#### ■ 報道関係者の方のお問い合わせ

ホテルオークラ神戸 企画広報課 TEL. 078-333-3503 FAX. 078-333-3579

担当: 山本 MB.090-1897-0081、鈴木