

平成 28 年度 パティスリーラッピング指導者講習会案内

《予定表》

11:00	開会挨拶 植木 砂織 副会長 会場校挨拶 廣瀬 道 校長
11:10 ～12:30	講習内容 パティスリーラッピングを始める前に 日本の贈答としきたりについて（資料参考） ラッピング資材、道具について
12:30 ～13:30	昼 食 休 憩
13:30 ～16:30	1. 包む キャラメル包み・風呂敷包み・たとう包み 2. リボンの結び方 蝶結び・表裏の蝶結び リボンカットの種類 3. リボンの掛け方 一文字掛け（たて・よこ） 斜め掛け・十字掛け 4. 合わせ包み・十字掛け * ハサミ、カッター及び定規（プラスチック 20 cm程度）は受講者持参 セロテープは開催校 * 休憩 実習途中の状況を見て10分ぐらい。
16:30	受講証明書交付

開催日時 平成 28 年 8 月 3 日（水） 11：00～16：30
(受付：午前10時30分より)

場 所 国際フード製菓専門学校
〒 220-0004 神奈川県横浜市西区北幸 2-9-6
Tel 045-313-4411

講 師 岩瀬 珠稀 先生

会場案内 ■ JR・私鉄各線 「横浜駅」西口より約9分。(別紙案内図参照)

-----記入欄（このまま切り取らずFAX送信してください。）-----

FAX番号 03-3446-0361

パティスリーラッピング指導者講習会申込書

提出期限 平成 28 年 7 月 19 日（火）

学校名

電話番号

参加者氏名
