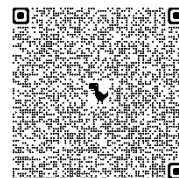


料理講習会のご案内

日 時： 令和7年7月3日（木） 14:30～16:00

場 所： 京都府本部事務所2階
〒604-0995 京都市中京区寺町竹屋町上ル
下御霊前町648-8
(茶道美術 居原田商店 北側 路地奥)



講 師： 中川 佳 氏（大和学園 京都調理師専門学校）
経歴≫京都調理師専門学校卒業後、フランス料理「ボルドー」に就職
2005年に渡仏し数件のお店で研鑽を積む
2006年よりパリの1つ星レストラン「Ze Kitchen Galerie」にて
スーシェフとして勤務
2011年より母校にて教壇に立ち、西洋料理上級学科長を務める
2021年APG主催メートル・キュジニエド・フランス
“ジャン・シリンジャー杯”にて準優勝

内 容： 肉類の一般細菌殺菌温度の理解と火入れについて

試 食： 一部、真空低温調理で加熱した肉類とフライパンで加熱した肉類

参 加 費： 会 員 無料 / 非会員 ￥2,000-

定 員： 20名 ※定員に達し次第締め切らせて頂きます

申込み先： 一般社団法人全日本司厨士協会 京都府本部

FAX 075-253-0302 TEL 075-253-0248

申込〆切：令和7年6月23日（月）必着

下記に必要事項をご記入の上、FAXでご返信下さい。

氏名	勤務先	連絡先(電話番号)	どちらか一方に○を お付け下さい
			会員・非会員
			会員・非会員
			会員・非会員
			会員・非会員
			会員・非会員