

平成30年度
第11期



HAKUBA
クレーピエ

平成30年度 第11期
HAKUBAクレーピエ

養成講座

参加者募集

クレーピエとは、ガレット（そば粉のクレープ）を焼き上げる職人の総称で、本場フランスでは「クレーピエが作るガレット以外は本物のガレットではない」と言われるほど格式ある称号です。



白馬村では、ご当地食「白馬ガレット」の普及を図るためガレット提供店の発掘と、品質管理の徹底を目的に独自の基準で認定する専門職人「白馬クレーピエ」の資格を修得する養成講座を開催します。

<応募資格>
次の項目に該当する方

- 「白馬ガレット」と称して、お客様へガレットを提供したい方。
- 「白馬ガレット」に興味があり、普及活動に賛同する方。
- 講座に出席できクレーピエ検定を受験する意志のある方。

お申し込み 下記の参加申込書に必要事項をご記入の上、受講料を添えて期限までに白馬商工会までお申込ください。

お問い合わせ 白馬商工会
〒399-9301長野県北安曇郡白馬村大字北城7078
TEL.0261-72-5101 FAX.0261-72-6112 E-mail info@hakuba-sci.jp

後援：白馬村 〒399-9393 長野県北安曇郡白馬村北城7025 TEL.0261-72-5000 <http://gyosei.vill.hakuba.nagano.jp/>

参加申込書

参加者	事業所名			
	業種	<あてはまるものに○をつけてください> レストラン / 軽食・カフェ / 居酒屋・バー / ホテル旅館 / ペンション / スキー場 / その他 ()		
	フリガナ氏名	_____		年齢 () 才
	住所	〒 _____		
	連絡先	TEL _____	FAX _____	E-mail _____

申込書にご記入いただいた個人情報は、本会が実施する事業に使用します。

ガレットの作り方をマスターして、おもてなし力をUP!
 地元のそば粉と季節の食材を活かしたオリジナルガレットを創りましょう!

平成30年度
 第11期



HAKUBA クレーピエ 養成講座

参加者募集

テーマ 地域資源である白馬産そばの活用と、
 地域で生業する人材のおもてなし力の向上を図るため、
 ご当地食「白馬ガレット」を提供できる人材を養成し、
 地域の食ブランドの確立と基幹産業の再興を図る。

回数	期日 <会場>	内容	講師
第1回	9月3日(月) 13:30~16:00 白馬商工会	「基礎編」 (30分) オリエンテーション ★白馬村の地域資源と白馬ガレットについて	信州大学農学部 特任教授 南 峰夫 先生
		「知識編」 (120分) ★そば食の学について (そばの発祥、栽培、栄養、料理など)	
第2回	9月11日(火) 14:30~16:30 白馬村役場 調理室	「実習編」 (120分) ★ガレット生地配合、練り方の基本 ★生地焼成の仕方、基本レシピの習得	白馬 クレーピエ 認定者
第3回	9月19日(水) 14:00~16:00 白馬村役場 調理室	「研究編」 (120分) ★ガレットの焼成実習 ★トッピング、盛り付けの考え方	白馬 クレーピエ 認定者
第4回	9月25日(火) 13:30~17:30 白馬村役場 調理室	「検定編」 ★学科(筆記)検定 ★調理検定	<審査員> 講師 他

※時間は変更になる場合があります。

いま、注目の白馬ガレット!
 クレーピエを修得して
 オリジナルガレットを
 提供しましょう。

- ★ 募集定員 : 20名
- ★ 受講料 : 2,000円
- ★ 申込期限 : 8月29日(水)

※定員になり次第締切(申込状況により受講者を調整させていただくことがあります)
 ※受講者の決定は、後日、本会よりご連絡いたします。

「ガレット」をメニューに
 取り入れたい方
 奮ってお申込みください!

白馬商工会

〒399-9301 長野県北安曇郡白馬村大字北城7078
 TEL.0261-72-5101 FAX.0261-72-6112 E-mail info@hakuba-sci.jp