

令和4年度
第13期



HAKUBA
クレーピエ

HAKUBAクレーピエ

令和4年度 第13期

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。



(ガレット調理実習講義の様子)



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

共催：白馬 食と農の景勝地推進協議会(事務局：白馬商工会内) 後援：白馬村

キリトリ ✂

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。