

お菓子教室 シュクレ



「ご家庭でお菓子作りが楽しく続けられるように」
 「作ったお菓子を喜んでもらえるように」
 「ご自身でオリジナルのレシピが作れるように」

◆体験レッスン	2回必須受講 ¥2,000(税別)/1回 ※ご注意 1回目の受講から2カ月以内に2回目を受講して下さい
◆基礎クラス	前納 ¥30,000(税別)/全6回分 1回ずつ受講時お支払い¥6,000(税別)/1回 ※ご注意 1回目の受講から1年以内に受講を終了して下さい 個別受講の場合、レッスン内容により価格が異なります
◆応用クラス①	スケジュールをご覧ください
◆応用クラス②	スケジュールをご覧ください
◆研究発表会	スケジュールをご覧ください

- 出来上がったお菓子はお持ち帰りいただけます
- 定員は基本的に1レッスン最大4名までとしています
- プライベートレッスンをご希望の方はご相談ください

お申し込み方法

- 店頭、電話、メールフォームで受け付けています
- 開催日以外でのレッスン日をご希望もご相談ください
その際は2名以上でお申し込みが必要です

◆体験レッスン 全2回

対象:15歳以上

- *お菓子作りを通してお互いを知るための重要なコミュニケーション期間だと考えていますので初めての方には経験を問わず体験レッスンを受講していただきます。
- *各コースの下地として必要となる「材料」「道具」「衛生観念」など基礎的な説明をします。
- *お菓子作りが初めてでも丁寧にサポートします。

◆基礎クラス 全6回

対象:体験レッスンを受講終了された方
 復習などのために重複する要素の受講を希望される方
 既に応用クラスを受講の方

- *最初に学ぶべきお菓子を全6回で一通り学びます
- *各お菓子を1人で仕上げてください
- *同じ受講内容を何度でも受講できます(別途料金)
- *応用クラスへのステップアップには、必須メニュー6回分の受講終了が必要ですがサポートとともに丁寧に仕上げてください。

◆応用クラス① 必須24回その他

対象:基礎クラス6回受講終了の方
 応用クラス②受講資格の方

- *基礎で学んだ生地やクリームを使って組み合わせを考えてみたり、みんなが知っているお菓子に挑戦します。
- *サポートとともに丁寧に仕上げてください。

◆応用クラス② 随時募集

対象:応用クラス①必須24回受講終了の方
 応用クラス②受講資格の方

- *新しく学ぶ生地・クリーム・工程などが多くなり、これまでの技術を活かしてお菓子作りの世界をさらに広げていきます。
- *伝統のお菓子や各国のお菓子なども含め、多岐にわたり製作します。
- *材料や工程の難易度だけに着目するのではなく、お菓子作りの魅力をさらに掘り下げられるようなレッスンです。

◆研究発表会 随時開催

対象:基礎クラス以上を受講されている方

- *受講内容の復習や、設けたテーマに沿ったお菓子をご自身で製作して、併設のサロンでみなさんと一緒に楽しめます。
- *決して堅苦しい会ではなく、意見交換を通してお菓子作りをより深く考える場になれば、と考えています。

各種イベントレッスン 随時募集

- 季節性のあるお菓子などのレッスン
- お子様と一緒にお菓子作りを楽しむレッスン
- お菓子を通した各種コラボレーションレッスンなど

【受講対象】

*イベントごとの参加条件に従い、どなたでもご参加いただけます

【募集要項】

- *店頭やSNSなどで随時募集します
- *レッスン / イベント スケジュールをご覧ください

レッスンでの持ち物

- ・ エプロン
- ・ ハンドタオル
- ・ 筆記用具
- ・ 持ち帰り容器、保冷剤、保冷バッグ

※その他必要な物は、ご自身の判断でお持ちください
 ※イベントレッスン受講時は参加条件をご確認ください

