

第二回 プロフェッショナル講座

～ 地域の小さなお菓子屋さん その苦勞に舌鼓?! ～

来る10月8日午後に、ここ玉野市で活躍する現役パティシエ都田隆介さんが Little Plus に講演に来られます。

みなさん、ケーキは好きですか？焼き菓子は好きですか？

人の口に入るもの、安全性や健康に配慮しながら、自らのアイデアを目の前で形にしていく。口に入れる寸前まで、その人を感動させ続けるよう、創意工夫をこらし、人を魅了させ続ける。

お客さんの美味しい顔や喜ぶ顔は、パティシエは見られません。だからこそイマジネーションをフルに使う、そんな仕事だと思います。数十年間の技、そして深化し続けるアイデア、どんなふう
に仕事をしていらっしゃるのでしょうか？聞いてみましょう！そして、見てみましょう！

プロとして大切にしていること
お菓子作りの難しさとは などなど

今回は特別にパティシエの技を見、そして味わう事ができます。ぜひご参加ください。



名前：都田 隆介

年齢：44 歳

好きなお菓子：モンブラン

趣味：自然の中に身を置くこと

好きな色：青

座右の銘：一期一会

初めてのアルバイト：土方作業

事前の質問も受け付けています。「健康なお菓子ってどんなの？」とか「簡単に美味しいお菓子を作りたい！」など、どんなことでも結構です。下記に記入してスタッフまで。

----- キリトリ -----