

このE-Newsletterは、ル・コルドン・ブルーにE-mailアドレスをご登録いただいた皆様に配信させていただいております。

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

LE CORDON BLEU E-Newsletter

Vol 61

April 18, 2007

<http://www.cordonbleu.co.jp>

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

こんにちは、  
ル・コルドン・ブルーから、「ル・コルドン・ブルー E-Newsletter」の  
第61号をお届けします。

せつかくの春というのに、季節がちょっと逆戻りでしょうか？  
不順な気候が続いていますが、皆様も体調に気をつけてくださいね…

さて、そろそろ電車の中の車内吊りの広告でも「ゴールデンウィーク」の  
文字が目立つようになりました。

長期のお休みがとれる方は、すでに海外旅行などの計画をされていらっしゃる方も  
多いかもしれませんが、ル・コルドン・ブルーでは、今年のゴールデンウィークは、  
代官山校、神戸校とも、5月5日「こどもの日」に「キッズ食育体験フェスティバル」  
を開催します！

子供がいるので、ちょっと遠出は…という皆様、「こどもの日」は親子で  
ル・コルドン・ブルーで「食」について考え、楽しい1日を過ごしませんか？

第61号のコンテンツです >>>>>

- ～パティシエールを目指して～ 菓子基礎クラスチャレンジ日記
- 5月5日こどもの日「キッズ食育体験フェスティバル」が開催されます
- ル・コルドン・ブルー代官山校で新講座開講！  
レストラン・ロオジエのメートル・ドテル  
リオネル・ラヴェルヌに学ぶ「レストラン・サービスの極み」
- 代官山校・神戸校の春学期開講 特別講座のご案内

## ■ 学校説明会・個別入学ガイダンスのご案内

### ■ ～パティシエールを目指して～ 菓子基礎クラスチャレンジ日記

---

菓子基礎クラス2回目の授業。

いよいよ本格的に、フランス菓子の最も基本的で代表的な生地やクレームを一つ一つ習得して行きます。

日下さんの「粉との格闘」が始まりました！

「～パティシエールを目指して～ 菓子基礎クラスチャレンジ日記」の続きはこちらからご覧ください  
→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=475&sid=534&lang=3>

### ■ 5月5日こどもの日「キッズ食育体験フェスティバル」が開催されます

---

冒頭でもお知らせしておりますが、今年のゴールデンウィークには、小学生パティシエ選手権のプレイベントとして、5月5日(土・祝)こどもの日に、ル・コルドン・ブルー代官山校と神戸校で、「キッズ食育体験フェスティバル」が開催されます。

子どもたちに身近なお菓づくりやパン作りのワークショップ、食材の味覚体験や野菜・果物のクイズなどを通して、楽しく食べ物や、食材への興味を引き出して「食」への関心を高めてもらう子どものための参加型食育イベントです。

おいしいお菓子をつくったり、考えたり、五感をフルに使って楽しめるイベントがたくさん！こどもの日の1日、親子でおやつや食事について考え、手作りのすばらしさや、「食」の新たな発見を試してみませんか。

#### ● 代官山校 予定プログラムはこちらから

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=480&sid=528&lang=3>

代官山校は入場自由、希望のプログラムには当日会場でお申込いただきます。申込方法についてはホームページをご覧ください。

#### ● 神戸校 予定プログラムはこちらから

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=480&sid=527&lang=3>

神戸校はこのプログラムは完全予約制です。すでにお申込が始まり、プログラムによってはお席が少なくなっているものもあります。お早めにお申込を！

■ ル・コルドン・ブルー代官山校で新講座開講！レストラン・ロオジエのメートル・ドテル  
リオネル・ラヴェルヌに学ぶ「レストラン・サービスの極み」

---

先週のメルマガで新規開講をお知らせしたレストラン・サービスの講座ですが、  
すでにたくさんのお申込をいただき、残席数が少なくなってきました。  
ご興味のある方は、お早めにお申込ください：

銀座の名店中の名店「レストラン・ロオジエ」のメートル・ドテル(Maitre d'Hotel)  
リオネル・ラヴェルヌ氏(Lionel LAVERNHE)による、デクパージュ(切り分け)やフランバージュ(フランベ)  
をはじめとするレストランにおける上質なサービスのテクニックの数々を学ぶ新講座です。

お客様がレストランで過ごす時間が至福のひとつとなるために、厨房の指揮をとるのがシェフであれば、  
客席の総責任者としてサービスの指揮をとるのがメートル・ドテルです。

お客様の要望を一目で見抜き、レストランで過ごす時間を如何に楽しんでいただくかに心を砕き、  
洗練されたサービスの技術でおもてなしをする、メートル・ドテルという仕事は、まさに  
「コミュニケーションの職人」であるとリオネル・ラヴェルヌ氏は言います。

この講座では、毎週土曜日の午後、8回にわたって、レストラン・サービスの極意を皆様に伝授いたしま  
す。

各回のプログラム内容については、こちらをご覧ください  
→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm1.cfm?fid=341&lang=3>

8回全ての講座を受講された方には、この講座の修了書を授与します。

受講資格： 特にありません、どなたでも参加できます

すでにホテルやレストランのサービス部門でお仕事をされている方をはじめ、  
ご主人がシェフで奥様がサービスを担当されているような場合、また、お料理教室を主宰され、  
多くの生徒さんの前でサービスをされる機会の多い方、ご自宅で多くのお客様をお招きする奥様に  
とっても最適な講座です。

プロを目指す方に限らず、レストランに良く行かれる方にとっては、シェフの料理をサービスする  
プロたちが、お客様が食事を楽しみ、豊かで上質な時間を過ごしていただくために、どのような  
サービスの技術と心得をもって取り組んでいるかを知っていただくためのまたとない機会です。

場所：ル・コルドン・ブルー代官山校 18名限定

受講料:各回とも8,000円(税込)

ただし、8講座全てに一括でお申込の場合は、60,000円(税込)となります

また、お申込はこちらから

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/coursesprograms.cfm>

#### ■ 代官山校・神戸校の春学期開講 特別講座のご案内

---

代官山校・神戸校の春学期開講の特別講座に、すでにたくさんの方に受講申込をいただいておりますが、ル・コルドン・ブルー通信に掲載されている入門講座以外にも、多数の特別講座が開講されています。

講座の詳細についてはこちらをご覧ください

→ 代官山校 <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=355&sid=283&lang=3>

4月開講の

「春の楽しいフランス菓子」講座(4回コース)

料理入門講座「サーモンとラングスティエヌのタルト、ソースピストウ」

パン入門講座「ヴィエノワズリー」

にまだ若干の空席があります。今すぐお申込できます！

また、5月11日の堀シェフの「スペシャル・デモンストレーション シェフこだわりの菓子」

では、メープルシュガーを使ったフランス菓子2品をご紹介します。

こちらもお早めにお申込を！

→ 神戸校 <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=357&sid=413&lang=3>

4月開講の

料理入門講座「タラのロースト、バスク風」

にまだ若干の空席があります。今すぐお申込できます！

お申込はこちらから

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/coursesprograms.cfm>

#### ■ 学校説明会・個別入学ガイダンスのご案内

---

<学校説明会>

ル・コルドン・ブルーに興味をお持ちの方に、より良く学校のことを知っていただくために、本科の授業さながらのデモンストレーション(実演授業)を体験できます。

本物の技、味が五感で体験できる実演授業では、料理本には書かれていない、いくつもの『目からうろこ!』の発見があるはず。  
きっと、学校できちんと基礎から学ぶことの意義がご理解いただけることと思います。

代官山校 4月28日(土)11時より 料理・菓子共通「クレープ・オーモニエール」の実演授業体験  
神戸校 4月22日(日)16時より 料理「グジェール」の実演授業体験

### <個別入学ガイダンス>

また、少人数で、個別のご質問、ご相談にお応えしながら、講座のカリキュラム、学校のシステムなどについて詳しくご説明する「個別入学ガイダンス」も下記のとおり開催しております:

代官山校 随時 11時~12時、もしくは、15時~16時

神戸校 毎日 11時~12時、もしくは、15時~16時

ホームページ、または、フリーダイヤル(0120-454840)にて開催日時をご確認下さい

個別入学ガイダンスへの参加者には、本科実演授業の無料受講チケットをプレゼントします。

遠方よりお越しの方、お仕事などでなかなかお時間のとれない方、上記時間以外でも随時「個別入学ガイダンス」を承っておりますので、お気軽にフリーダイヤルでご相談ください。

学校説明会、個別入学ガイダンスの予約はこちらから

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/toursdemo.cfm>

ぜひ、お気軽にお越しください!

◆◆◆◆◆ LE CORDON BLEU E-Newsletter ◆◆◆◆◆

発行: ル・コルドン・ブルー・パリ株式会社  
代官山校 フリーダイヤル0120-454840  
神戸校 フリーダイヤル 0120-138221

ル・コルドン・ブルー日本校の最新情報はこちらから

→ [www.cordonbleu.co.jp](http://www.cordonbleu.co.jp)

ル・コルドン・ブルー・インターナショナルの最新情報

はこちらから→ [www.cordonbleu.edu](http://www.cordonbleu.edu)

講座に関してのお問い合わせは、

代官山校 daikanyama@cordonbleu.edu

神戸校 kobe@cordonbleu.edu

までお願いいたします。

お急ぎの場合にはフリーダイヤルにてお問い合わせください。

アドレス変更・配信中止のご連絡は webmaster@lcbtokyo.com

までお願いいたします。

お手数ですが、このメールのトップのお名前とお客様番号を必ず  
お知らせください。お客様番号を明記いただけませんと、配信を中止  
することが出来ませんので、よろしくお願い申し上げます。

\* このE-Newsletterの送信アドレスは「送信専用」です。

返信メールでのお問い合わせにはご返答いたしかねますので、  
何卒、ご了承ください。



copyright©2007 Le Cordon Bleu K.K. All Rights Reserved

掲載内容を無断で複製・転載することを禁じます