

2018 年春期講座 試作会のご案内

<試作会>は各コースの総まとめで最後の講座ともいえる会です。講座で習った料理を、身につけた技術・知識等総動員して作り、会場へご持参いただきます。会場では講師が試食し、一人ひとりにコメントを致します。またクラスメイトの作品を見て、食べる、比較できるということも試作会の愉しみのひとつです。

『見て・食べて・学んだ事がどれだけ習得できているかを実感する交流会』です。そして、会の最後に修了証をお渡しします。ぜひ、ご参加ください！

●開催日時 4/8 (日) **開場 11:00 開会 11:30 閉会 14:00**

*師範科修了生は、閉会後に写真撮影がございます。お含みおきください。

●会場 リマ・クッキングスクール本校 CI ビル

住所：東京都目黒区東山 3-1-6

東急田園都市線「池尻大橋駅」東口より徒歩 3 分

出品場所は、当日会場にてご確認ください。

*各会場で出品後、B1 セミナールームにお集まりください。



●試作会参加条件：各コース全 12 回を受講された方（師範科の方は全 24 回）

尚、振替受講が残っている方は、全回数の受講が終了次第、参加できます。

●試作会お申込み・ご参加方法

① 修了証申請書を
事務局へ提出する
(メール・FAX・郵送)

②期日までに
修了コースの申請料を
振込む

③課題作品を作り、
試作会へ持参し参加する
上級・師範科コースは
出品レシピも持参

①修了証申請書提出・申請料振込期限日：**3/26 (月) 必着**

修了証申請書・出品レシピ用紙：各校にて配布、また当校ホームページからダウンロードできます。

②申請料 初級 10,000 円 中級 15,000 円 上級 20,000 円 師範科 30,000 円

・申請料振込先 *ご進級予定の方は、受講料と合算でお振込いただいても構いません。

ゆうちょ口座からお振込の場合 00100-3-194125 加入者名 日本 CI 協会

他行からのお振込の場合 ゆうちょ銀行 019 支店 当座 0194125 名義ニホンシーアイキョウカイ

*月刊マクロビオティックに封入されている『払込取扱票』を使っていただくと、手数料無料でお支払いいただけます。

●各コース出品作品 出品スペース：30cm×30cm

師範科：オリジナル作品 (『出品レシピ』提出)

上級：習ったものの中から提出。若干のアレンジは OK です。(『出品レシピ』提出)

*初級&中級クラスの方は、下記から 1 品を提出

中級：玄米ご飯・玄米お粥パン・きんぴら・切干大根と油揚げの煮つけ・ごま塩
・ひじき蓮根 または ひじきこんにやく

初級：玄米ご飯・胡麻無双・人参の蒸し煮

<試作会>持ち物・ご注意

【持ち物】

提出作品(表面参照)、作品盛り付け用の皿・箸または匙、敷物他装飾品(必要な方のみ)、**ご自身の試食用とり皿・箸、名札**、試作会出品レシピ(★上級・師範科の方のみ)
*タッパーやお弁当箱、紙皿などを盛り付け皿、取り皿としてお使いになるのは
ご遠慮ください。

【注意事項】

●試作会参加・ご進級について

- ・修了証申請書は、必ずご提出ください。提出がない場合、修了証のご用意ができません。
- ・試作会は年3回、4月、7月(又は8月)、12月に開催します。各コース全12回(師範科の場合全24回)受けていない方は、受講終了後に、ご参加ください。

*次のコースへの進級条件は、各コース8回以上受講された方となります。

試作会に参加しなくても、進級は可能です。尚、進級される方は、試作会不参加でも申請料のお支払いが必要です。

●作品調理時 ～チェックしましょう～

- 体調はよいですか?(下痢、熱がある場合は控えましょう)
- 調理の前に手を洗いましたか?
- 髪や爪が入らないよう身支度できていますか?
- 冷ましてから、清潔な容器に詰めましたか?
- 保管温度は適切ですか?

●試作会当日について

- ・作品は、20人ほどの方が一口ずつ味見できる量をお持ちください。初級・中級コースは教本通りの量で結構です。
- ・1人前がとりにくい場合は、あらかじめ一口大にカットしておいてください。煮物などには、必ず取り箸か匙を添えてください。
- ・作品は傷むことのないよう、冷ましてから詰める、保冷剤を添えるなど、工夫してご持参ください。会場では盛り付けのみです。調理・加熱等はできません。
- ・食べ残し、ごみは会場で捨てることはできません。ごみのお持ち帰りにご協力をお願い致します。
- ・試作会への出席はスペースの都合もあり『受講生のみ』となります。同行の方は入場できません。
- ・試作会には大勢の方が参加されます。荷物はコンパクトにまとめ、貴重品はご自身で管理してください。万が一、紛失等があった場合、当事務局で責任は負いかねますのでご了承ください。

【上級&師範科コース修了の方へ】

事前に「試作会出品レシピ」の用紙に記載し、試作会当日に持参し、作品と並べて置いてください。終了後に提出いただきますので、必要な方はご自身でコピーを取っておいてください。

◀開会要項は、表面もご確認ください▶

【申請書のご提出・お問い合わせ】

リマ・クッキングスクール本校(池尻大橋)

TEL 03-6701-3285 FAX 03-6701-3287

リマ・クッキングスクール新宿校

TEL 03-6304-2006 FAX 03-5358-3623

HP <http://lima-cooking.com/>

MAIL j-info@ci-kyokai.jp

