

2020年 1月期開講 フランス語でレストランを楽しむために

FFCC のフランス語講座、今回のテーマはレストランで使うフランス語です。メニューの読み方、注文の仕方、地方の伝統料理や食材の解説、サービスパーソンとの簡単な会話など、実際にフランスのレストランを訪れた時に役に立つ知識やフランス語の表現を学びます。FFCC 親善大使の大沢晴美氏にも、解説をお願いします。メニュー選びで失敗したくない、「とても美味しかった」と感謝を伝えたい、パリだけでなく、地方のガストロノミーに興味がある、そんな方をお待ちしています。サービスパーソンにもぴったりの講座です。 **単発受講可**

講座詳細 (最少催行人数 5人)

【日程】 2020年 1月14日～2020年 3月17日まで全6回(火曜日)

(1/14、1/21、2/18、2/25、3/10、3/17)

【受講料】 各回 ¥4,500-税込 (全課受講者 ¥25,000 - 税込)

【開催時間】 14:00～16:00 (受付 13:45～)

【会場】 東京ガス業務用ショールーム「厨 BO!SHIODOME」フランス料理文化センター
〒105-0021 東京都港区東新橋 2-14-1 NBF コモディオ汐留 2F

【内容】 フランス料理メニュー解説・会話レッスン

※ 講座は初心者を対象にしています

【講師】 後藤祐子 FFCC の通訳・翻訳としてグランシェフのアテンドや講習会通訳を担当

経歴：上智大学外国語学部フランス語学科卒業。フランス大使館文化部・広報部、ケベック州政府在日事務所
(食料品担当アシスタント) 勤務

ゲスト講師 大沢晴美氏 FFCC 親善大使・フランスレストラン文化振興協会 (APGF) 代表
(初回 1月14日)

【お申込方法】以下の申込書にご記入のうえ、FAX (郵送) またはメール ffccinfo@tokyogas-com.co.jp にてお申込みください。折り返し受講のご案内をお送りいたします。

—フランス語レシピ 読み込み講座 受講申込書— FAX 03-3578-0230

勤務先名 お申込者名	申込者名 フリガナ	勤務先 フリガナ	職業 (料理 ・ サービス)
ご希望連絡先 住所	〒 - 希望連絡先 (勤務先 ・ 自宅)		
ご参加希望 ※○をおつけください	TEL : - - FAX : - -		
	全課受講 ・ 単発受講		
	単発受講の場合の申込希望日： 1/14 1/21 2/18 2/25 3/10 3/17		
メールアドレス：	@		
※申込書にご記入いただいた宛先に今後 FFCC より講習会等の案内をメールや郵送にてお送りする場合があります。 ご不要の場合は不要欄にチェックを付けて下さい。 <input type="checkbox"/> 不要			

【個人情報の取り扱いについて】本申込書にてご提供頂く個人情報につきましては、当社が責任を持って厳重な管理体制の元で保持し、ご本人様に無断で第三者に開示することは一切ございません。