

SPC 컬리너리 아카데미 주관

프랑스 명장을 만나다



2007 MOF BOULANGERIE

토마 마리
Thomas MARIE



2004 MOF PÂTISSERIE

프랑크 미셸
Franck MICHEL

프랑스 제과 & 제빵 분야

최고의 명장(Meilleur Ouvrier de France)과

함께하는 아주 특별한 커리큘럼을 직접 참여하세요.

- 일시 제빵/제과 각각,
2017년 7월 25일(화) ~ 27일(목) : 단기 클래스 (3일)
2017년 7월 28일(금) : 원데이 클래스
- 정원 선착순 (조기마감 가능)
단기 클래스 (3일) : 제빵 18명 / 제과 14명
원데이 클래스 : 제과 24명
- 장소 SPC 컬리너리 아카데미 신대방 교육장
- 문의 및 수강신청 02.6331.3535
*SPC 컬리너리 아카데미 정규 과정 수강생 우대 제공
*자세한 내용은 홈페이지 참조 baking.paris.co.kr



SPC CULINARY
ACADEMY

SPC 컬리너리 아카데미 주관

프랑스 명장을 만나다



2007 프랑스 제빵 명장
2007 MOF BOULANGERIE

토마 마리 Thomas MARIE

프랑스 빵의 과거부터 현재까지 아우르는 제빵 기술 혁신
'다양한 색을 이용한 빵, 맛이 좋은 빵'을 만드는 제빵사,
토마 마리 Thomas MARIE

· 강사 Thomas MARIE, Jean-marie LANIO, 이소희(통역)

· 장소 SPC 컬리너리 아카데미 신대방 교육장
(동작구 신대방16다길, 14 SPC 미래창조원)

· 교육과정	일정	시간	정원	수강료
단기 클래스 (3일)	7/25~27	9:00~18:00	18명(선착순)	130만원

· 문의 및 수강신청 02.6331.3535
*SPC 컬리너리 아카데미 정규 과정 수강생 우대 제공
*자세한 내용은 홈페이지 참조 baking.paris.co.kr



SPC CULINARY
ACADEMY

SPC 컬리너리 아카데미 주관

프랑스 명장을 만나다



2004 프랑스 제과 명장
2004 MOF PÂTISSERIE

프랑크 미셸 Franck MICHEL

풍부한 경험을 자랑하는 프랑스 제과의 대가
2006 세계 제과 대회 챔피언
프랑스 미셸 Franck MICHEL

· 강사 Franck MICHEL, 김이슬, 이민철(통역)

· 장소 SPC 컬리너리 아카데미 신대방 교육장
(동작구 신대방16다길, 14 SPC 미래창조원)

· 교육과정	일정	시간	정원	수강료
단기 클래스 (3일)	7/25~27	9:00~18:00	14명(선착순)	170만원
원데이 클래스 (1일)	7/28	10:00~16:00	24명(선착순)	38만원

· 문의 및 수강신청 02.6331.3535
*SPC 컬리너리 아카데미 정규 과정 수강생 우대 제공
*자세한 내용은 홈페이지 참조 baking.paris.co.kr



SPC CULINARY
ACADEMY