

～楽しく洋菓子科（旧入門クラス）半年コース（10月開講）のご案内～

楽しく洋菓子科秋コース 10月開講の生徒さんを募集いたします。

受講期間は、2011年10月から2012年3月までの半年間、全10回コースです。

今年の4月に開講しております楽しく洋菓子科にご入学された生徒さんと一緒に授業を受講していただく形になります。

詳しいご案内は、下記になりますのでご覧下さいませ。

●募集クラス（2クラス）

昼クラス(Aクラス) 13:00～ 夜クラス(Bクラス) 19:00～

●授業料：115,000円（全10回分）+1,500円（ディプロム代）=116,500円

※授業料には、すべての材料費が含まれております。

*1回 11,500円

●お支払い方法：一括、分割払いがお選びいただけます。

※ご一括払いの場合

36,500円をご予約金として事前にお振込いただいた後に、残金8万円を10月末までにお振込いただく事になります。

※分割のお支払いの場合

36,500円をご予約金として事前にお振込いただいた後に、残金の8万円をご指定の口座から毎月20,000円ずつ4回に渡りお引き落としになります。

10月27日～1月27日まで（4回） 毎月27日にお引き落とし

- ・分割手数料等々、当教室で負担させていただきますので、ご一括の方と変わらない金額でお支払いをしていただけます。
- ・分割支払いのお手続きは、NICOSさんに集金代行を弊社より依頼致します。

●お申し込み方法

①お申込書をプリントアウトしていただきまして、必要事項ご記入の上下記までご郵送下さい。お申込書は後ページにあります。

郵送先

〒150-0033

東京都渋谷区猿楽町 17-16 代官山フォーラム 2F

イル・ブルーお菓子教室宛

②予約金 36,500 円を下記口座にお振込みをお願いいたします

東京三菱UFJ銀行 本店 (普) 7752739

株式会社 イル・プルー・シュル・ラ・セーヌ企画

①、②のお手続きを進めていただきまして、お申込書の到着、ご予約金のお振込みが確認できた方から順次お席をお取り致します。

両方確認できましたら、こちらからご案内、今後のお手続きの方法など書面にてご連絡させていただきます

《日程/メニュー》開始時間 昼クラス(Aクラス)13:00~ 夜クラス (Bクラス) 19:00~

日程		メニュー	
10/5	(水)	ベークトチーズケーキ	
10/19	(水)	★モンブラン	
11/2	(水)	ミートパイ	クレーム・ブリュレ
11/16	(水)	●ガトー・ショコラ(チョコレートとココアの焼き菓子)	ショソン・ポンム(りんごのパイ)
12/7	(水)	★ビュッシュ・ド・ノエル	
12/21	(水)	★シャルロット・オ・フリーズ(苺のババロア)	
2/1	(水)	チョコレート(カルバドス、キュラソー、アマンディーヌ(スイート))	
2/15	(水)	●マーブルケーキ	ナッツのパウンドケーキ
2/29	(水)	タルトウ・オ・フリーズ(苺のタルト)、	タルトウ・オ・シトロン(レモンのタルト)
3/14	(水)	★フランボワーズのケーキ	

※振替について

ご自分のクラスをお休みする場合は、同日に行います他の時間のクラスに振替ができます。

そのお時間の参加も難しい場合は、レシピをお渡しして受講とさせていただきます。

ほかの日程への振替は出来ませんので、予めご了承下さい。

