

～人生で大切なことは、 すべて厨房で学んだ～

2019年
4/11(木)
東京サークル

新宿調理師専門学校 校長

【Web専用】

上神田 梅雄 氏



調理師や料理人の世界には「洗い方三年」という言葉があります。地道な作業や同じことの繰り返りで、この三年で行う仕事は鍋洗いなどの下っ端でもできる仕事ばかりです。しかし、ここでめげずに、投げ出すかやりきるかが一流料理人への分水嶺になると上神田氏は仰います。

今回の東京サークルは、上神田氏が厨房で学んだ人生で大切なことをとことんお話ししていただきます。

Time schedule

第一講座 13:00～14:30 新宿調理師専門学校 校長
質疑応答 14:30～14:45 上神田 梅雄氏

休憩・ご案内 14:45～15:15

第二講座 15:15～17:00 株式会社S・Yワークス
代表取締役 佐藤 芳直

懇親会 17:30～19:30 ハトマン ペントハウス(リニューアルオープン!!)

会場: 学士会館

〒101-8459 東京都千代田区神田錦町3-28

★タイムスケジュールにつきましては当日一部変更になる可能性もございます。

Profile

昭新宿調理師専門学校卒業。
日本料理の故・西宮利晃氏に師事。
87年、銀座「会席料理・阿伽免」にて料理長となり、その後24年間、5企業で総料理長として活躍。
2011年、新宿調理師専門学校校長に就任。
希望郷・いわて文化大使。
著書に「四季のおもてなし料理」
「調理師という人生を目指す君に」
「人生で大切なことは、すべて厨房で学んだ」他。

下記にご記入の上、022-722-1770 へ、FAXにてお送り下さい。

御社名	ご参加者お名前 (役職:)
ご参加者お名前 (役職:)	ご参加者お名前 (役職:)
連絡用TEL	※参加料金(1名様)32,400円
連絡用FAX	* 他会場のサークル会員様は10,800円 * 東京サークル会員様は無料で受講頂けます。 * S・Yサークル会員様の企業社員様は27,300円 ※税率は全て8%