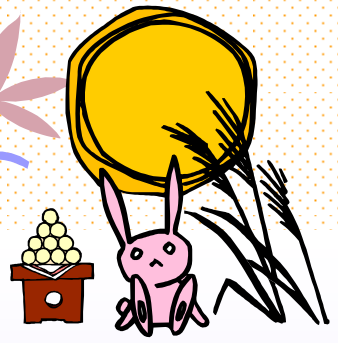


# Open School



予約をしてね!

## 9月の体験実習日程

オープンスクールメニュー

- ★学校概要説明★
- ★施設見学★
- ★体験実習&試食会★

	高度調理 フードコーディネーター	高度製菓製パン	器デザイン
9/11(土)	グリルチキンの 木の子添え	フランスの お菓子屋さんの クロワッサン	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ふわふわフェルドで作る カフェマット</li> <li>・お皿づくり(ろくろ成形)</li> <li>・ガラスを削る (すりガラスの模様の皿)</li> </ul>
9/25日(土)	太刀魚の昆布締めと 揚げ煮	さくさくミルフィーユ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・粘土で作る シルバーアクセサリ</li> <li>・マグカップづくり(ろくろ成形)</li> <li>・トンボ玉づくり(ストラップ)</li> </ul>



全員参加OKの試食会と  
ステキなお土産もお楽しみ!



先輩との交流で  
不安も解消できちゃおう!



### 無料送迎バス

#### 送迎場所/時間

- JR新倉敷駅北口  
09:30 発
- JR茶屋町駅  
09:00 発
- 井原鉄道井原駅  
08:45 発

<http://www.kurasen.jp>

学校法人 加計学園

倉敷 食と器 専門学校

お問い合わせ・申込先  
倉敷市連島町西之浦 2640  
TEL 086-440-1450

携帯はこちら → →  
参加申し込みもOK!

