

2023



Atelier en français : PÂTISSERIE pour ADOS

2024

中高生のためのフランス語お菓子アトリエ

Faire des DESSERTS

お菓子を作る

Recettes originales

オリジナル レシピ

Le professeur prépare un plat qui sera mangé dans la classe. ※

Chaque participant prépare un plat qu'il rapportera à la maison !

先生が作ったものを皆さんで頂きます。自分で作ったものは家に持って帰ります。

Apprendre le FRANÇAIS

フランス語

Une méthode active

アクティブメソッド

Faire de la pâtisserie

お菓子を自分で作る

Déguster

味わう

Décrire les saveurs, l'apparence, la texture

見映え、香り、質感

について話す

Évoquer des émotions

感想を言う

Éducation du GOÛT

食育の機会

Le vocabulaire de la pâtisserie

お菓子のボキャブラリー

Les ingrédients 材料

Les ustensiles 道具

Les consignes 動作

Les impressions 感想

4 dimanches dans l'année
年に4回日曜日開催

15h - 17h



Sablé d'halloween
ハロウィン・サブレ

22 octobre 2023
2023年10月22日



Crêpe Suzette

クレープシュゼット

28 janvier 2024
2024年1月28日



Agneau pascal

アニヨー・パスカル

24 mars 2024
2024年3月24日



Croquants

クロッカン

23 juin 2024
2024年6月23日



CHRISTOPHE
クリストフ

KAORI
かおり

Apportez votre masque, un tablier et un tupperware !

エプロン、マスク、お持ち帰り用の容器をお持ち下さい

Droit d'entrée 入会金 11 000円

Cours d'essai 体験料金 6930円

6 930円

-leçon
-recette bilingue
-ingrédients
(1 portion sur place + 1 portion à emporter)

-授業
-日仏バイリンガルレシピ
-材料費込
(試食と持ち帰り)