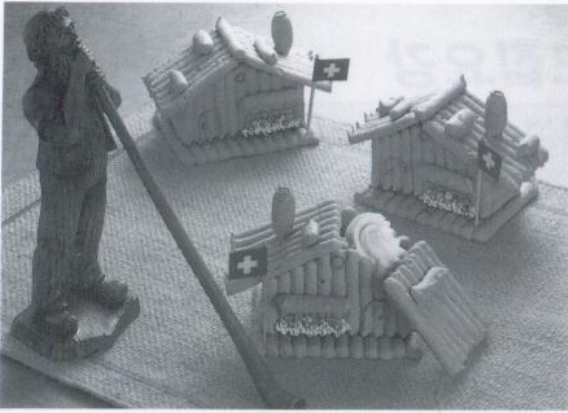


스위스 정통양과자 특별세미나

강사 : ·마티아스 바하만(Matthias Bachmann)
·라파엘 바하만(Raphael Bachmann)

프랑스, 독일, 스위스, 오스트리아 과자로 대별되는 유럽과자중 우리에게서는 프랑스과자만이 친숙한것이 사실입니다. 스위스과자하면 초콜렛을 연상하리만큼 스위스과자의 위치는 유럽에서 그 우수함이 인정되고 있는 것 또한 사실입니다. 금번 저희 학원에서는 다양화되고있는 소비자의 추세에 대응하고자 스위스의 유명한 양과점인 Bachmann의 양과자 전문가 2명을 초빙하여 스위스 정통양과를 소개하고자 합니다.



마티아스 바하만(Matthias Bachmann)

- 스위스 루체른에서 출생
- 스위스 로크빌러에서 제과 입문
- 리치몬드 제과학교 졸업
- 헤드크린 초콜렛회사 근무
- 스페인, 프랑스, 일본 등지에서 기술습득
- 유럽 각 대회에서 상위입상
- 현재 스위스 바하만 근무

라파엘 바하만(Raphael Bachmann)

- 스위스 루체른에서 출생
- 스위스 베른에서 제과입문
- 리치몬드제과학교 졸업
- 스페인, 프랑스, 일본 등지에서 기술습득
- 1990년 주니어 세계대회 초콜렛 부문 1위 입상
- 현재 스위스 바하만 근무

세미나 내용

스위스 정통양과자

- ① 토르테류(3-4종) ② 슈니텐과자 ③ 쿠헨류(3-4종)
④ 케백류과자

일시

1995년 7월21일(금) ~ 7월 22일(토) (2일간)
(오후 1:00 ~ 오후 7:00)

장소

리치몬드제과기술학원세미나실 (제과제빵종합상가 3층)

참가 대상자

- 식품회사 및 제과점 경영자
- 제과점 제과·제빵 기술자
- 식품회사 식품개발 연구원

< 약 도 >

