

得意料理で、みんなを笑顔に

料理教室講師募集

味のワークショップ[®]2024 @セシオン杉並



料理の楽しみを一緒に分かち合いませんか？

セシオン杉並では、2024年度料理教室イベントに向けて、情熱を持ち、知識を共有したいと思う講師の皆さまを広く募集しています。プロ、アマ問わず、料理への愛と、その魅力を伝えたい方々のご応募をお待ちしております。

この機会に、あなたの得意な料理技術やレシピを共有しましょう。

【募集要項】

講師資格：プロ、アマチュア不問

開催日時：年間で6回開催、それぞれ別々の講師を6名募集

場所：セシオン杉並料理室

応募方法：このチラシ裏面の「料理教室企画書」に必要事項をご記入の上、直接セシオン杉並総合案内へ持参、またはメール添付にてご提示ください。

応募アドレス：sesion-office@tokyu-com.co.jp

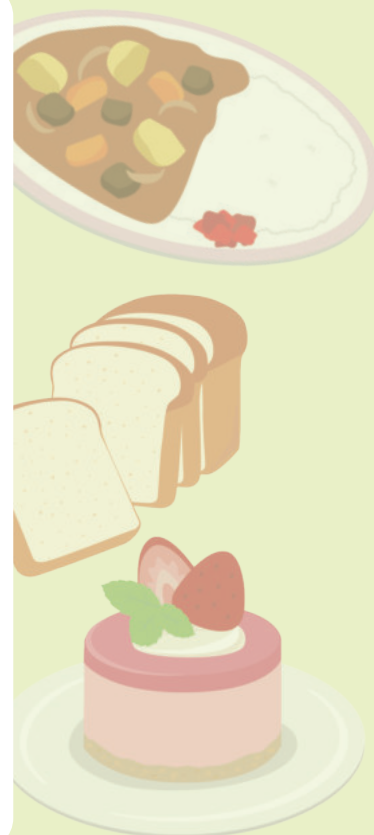
件名は「料理教室企画書」をお願いいたします。

応募締切：2024年4月7日（日）21：00

※講師料として謝礼あり

※材料費は受講生負担

- ・年6回開催のうち、どの回を担当するかは、相談の上調整させていただきます。
- ・料理室の下見は応相談。
- ・ご不明な点はお電話にて【担当 木村】まで、お気軽にお問い合わせください。



ワークショップの会場はセシオン杉並自慢の料理室です！開放的なテラスで作った料理を食べることもできます♪

お問い合わせは
こちら

セシオン杉並総合案内

電話：03-3317-6611 担当 木村
(9：00～21：00 ※3月14日（木）は除く)

料理教室企画書

講師名

1. 企画のタイトル

タイトル: (ここに料理教室の魅力的なタイトルを記入)

2. 企画の目的

目的: (ここにこの料理教室を開催する理由や、達成したい目的を簡単に記入)

3. 対象者

年齢層: (ここに対象となる年齢層を記入)

スキルレベル: (初心者、中級者、上級者のいずれか、またはそれらの組み合わせを記入)

特定の興味: (ベジタリアン、子供向けなど、特定のニーズに応える内容があれば記入)

4. プログラム内容

料理・技術: (教える料理や技術をリストアップ)

レッスンの流れ: (レッスンの開始から終了までの大まかな流れを記入)

5. 使用材料

食材: (レッスンで使用する主な食材をリストアップ)

6. 費用

材料費: (材料費用を概算で記入)

7. 持ち物

参加者持参アイテム: (参加者が持参すべき特別なものがあれば)

8. ご連絡先

お名前

電話番号

Eメール