

50 大最佳甜點師首席 Fabrizio Fiorani 台灣展演會

姓 名		性別	☐ 男 ☐ 女	出生日期	年 月 日
公司/廠商 名稱				職業或職稱	
通訊地址					
聯絡電話			E-mail		
匯款日期			帳號後五碼		

【上課日期】台北 108 年 10 月 08 日(二) 13:30am~16:30pm

【上課地點】晶華酒店第 5 & 6 貴賓廳

【報名期限】即日起至 10 月 7 日止，繳費後始完成報名手續；未繳費者恕不保留名額

【主廚資訊】法比歐·費歐瑞尼 (Fabrizio Fiorani)，1986 年出生於羅馬，十幾歲時在當地的小冰淇淋店打工，從此愛上了他的故鄉羅馬的甜點、踏上了他的甜點之路，並陸續在包括佛羅倫斯的 La Posta Vecchia 酒店 Cesar、托斯卡納的 Il Pellicano、三星餐廳 Enoteca Pinchiorri、羅馬的米其林三星餐廳 La Pergola 等多家著名餐廳歷練，獲得甜點主廚的稱號，最後在對新挑戰的渴望下前往日本東京，與 La Pergola 的廚師 Heinz Beck 在他在日本的第一家餐廳一起工作，然後加入了 Luca Fantin 在 Bulgari Hotel 的餐廳。今年在由 Valrhona 贊助的 Best Pastry Chef 在 2019 年亞洲 50 佳餐廳中排名第一！

【材 料 費】NT4000 元/人(佳敏會員優惠只要 3000)

※由於材料需事前準備、並維護教學品質，因故無法上課者，恕不接受任何理由要求退費與延期上課。若不同意切勿報名，一旦報名視為認同此項規定。

【繳費方式】銀行匯款：彰化銀行 大同分行

銀行代號：009

帳號：5067-0100-954900

戶名：佳敏企業有限公司台北分公司

【報名方式】請先電洽(02) 2783-7689 報名，於匯款後將匯款憑證(或提供帳號後五碼)，連同填寫完畢之報名表一起傳真至(02)7722-1902，或可掃描、拍照寄至 Line 官方客服(客服帳號如下圖)，並請來電確認(週休假期，報名資訊統一於週一回覆)

【上課地點】台北市南港區南港路三段 50 巷 2 號 B1

【粉 絲 團】<https://www.facebook.com/carbing.tw>



LINE 官方帳號搜尋：佳敏企業有限公司 (ID: @nnd7037u)

訂貨、維修、優惠訊息一把抓！