

本校にお越し下さる会社の情報

社名：ヴァローナ ジャパン 株式会社

代表者：代表取締役社長 アントナ・ナジブ

設立：1995年9月26日（1922年にフランスで創業している。100年の歴史を誇る。）

所在地：102-0074 東京都千代田区九段南 2-9-4 久保寺ツインタワービル 6階

フランス本社の工場で製造される業務用及び、小売用のチョコレート商品を主要取引先を通じ各地の製菓材料卸問屋、大規模高級洋菓子店、ホテル、レストラン、パティスリーショップ、デパート等に販売する他、「ヴァローナ オンライン・ブティック」にて販売。

ショコラの専門技術校「エコール・ヴァローナ東京」にて、多彩な研修プログラムを提供。また、世界で活躍する著名なパティシエを講師に迎え、日本各地で製菓技術講習会を開催。

製菓の世界大会「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」の創設者一員として、日本の製菓技術者の技術向上に役立つよう努める。

お越しいただく講師の方… ^{さかい}境さん（シェフ・パティシエール）、^{うえさこ}上迫さん（コミュニケーションマネージャー）

話を聞いて知ったこと、学んだこと（単元末発表の原稿づくりで使用します。裏を参照。）

講演後、回収します。講演内容を図式化（マインドマップ）して書いても良いですし、箇条書きでも良いです。

〈発表用原稿〉以下の①・②を満たす内容を、1人当たり最大90秒で発表する。

①教科書本文概要を説明(30秒程度)

②「講演から自分は何を学び(知り)、どのようなことを考えたか」を説明(30秒～1分程度)

※この原稿用紙には、①・②の両方を原稿に書いても良いが、それぞれの制限時間を満たす語数となるように準備する。

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

※書き終わったら、タイマーを使って制限時間を満たす語数となっているかを確認する。