



Café de NOVICE 便り

令和3年3月15日

学習成果発表会

1年間の学習成果を発表する「学習成果発表会」が3月5日に行われました。3年生の発表を1、2年生が見学する形で行い、厨房、接客それぞれで一人一人が身に付けた技術を披露しました。厨房は、食パンを4mm厚さに包丁で切って作るサンドイッチ、マンゴープリンの盛り付け、焼菓子のラッピングなどを披露しました。



マンゴープリンの盛り付け



なんと、普通の包丁でパンを4mm厚にカットします。



スープチューリン



コーヒーサービス
一杯の量は150cc



3名様のお皿もスマートに片づけます。

接客は、メイン料理が盛り付けられた3枚の皿を一度に運び、片付ける技術、コーヒーを全てのカップに同じ量をつぐサービス、スープチューリンを使ったスープのサービスなどを披露しました。

見学した1、2年生の感想です。「調理も接客もコミュニケーションをとって仕事をしていた。」「お客様のことを考えた盛り付けがきれいだった。」「自分の仕事に責任をもって仕事をしていて格好良かった。」「接客の姿勢や、きびきびした動きがきれいだった。」「自分も先輩のようになりたい。」など、志村食品加工コースのバトンを後輩にしっかり引き継ぐことができました。

コロナ禍で多くの制約のある中、できることに一生懸命に取り組み、成長した3年生の皆さん、ありがとう!!