

August

Nouvelle Cuisine!

5th Plate

ヌーヴェル キュイジーヌ



夏季休業中も、集中授業や校外授業、インターンシップなど様々な学習を通して充実した過ごし方ができたのではないかと思います。2学期は、これまでの学習成果を発揮する文化祭もあります。より専門性を深め、調理師免許取得に向けて知識の定着、技術の向上を目指していきましょう。

さて、本校の調理科は7月から、全国調理師養成施設協会の正会員校となりました。今後も生徒が高い専門性を身に付け、様々な場面で活躍できるよう、より充実した教育活動を行っていきます。

各学年、夏季集中授業を行いました

1年生



日本料理・西洋料理の実習を行いました

2年生



ホテル等で、5日間のインターンシップを行いました

3年生



校内・校外での実験実習や、文化祭に向けた自主練習も行いました

今月のタイトル写真… (左から) 3年・サービス実習 3年・高度調理校外授業 2年・インターンシップ

【レストランサービス】2、3年生がホテルオークラ東京ベイにて学習しました



料理をお客様に提供する際の、姿勢・挨拶・配膳や下膳など、サービス方法を学習しました。
3年生はbuffet形式の料理の盛り付けや、ソースのかけ方などを実践的に学習しました。



総合調理でのレストラン運営や、卒業記念献立（卒業制作展）で成果を披露します

今月のTopics！

【高度調理体験 校外授業】（3年生）



服部栄養専門学校で、最先端の調理器材を活用した実習を行いました。アルギン酸とカルシウムの反応を利用したエスフェリカシオンや、エスプーマーを活用した分子調理など、科学的な学習も取り入れた実習を行いました。温度や食感などの重要性を理解し、普段とは違う視点で学ぶことができました。



9月30日、10月1日に、文化祭「北桜祭」が行われます。調理科は3学年ともに、これまでの学習成果を様々な形で披露できる内容を準備しています。

- ◆3年生：クッキングアート&クッキングライブ&オリジナル調味料販売
- ◆2年生：お弁当の調理・販売
- ◆1年生：製菓・販売