



May

Nouvelle Cuisine!

2nd Plate

ヌーヴェル キュイジーヌ



中間考査が終わりました。調理科では、一般の調理師試験や技術考査（専門調理師の筆記試験）の合格基準と同様に、どの科目も60点以上を合格基準とし、下回る場合はレポートの課題や追試を行い、毎回の考査ごとに課題をクリアして次に臨むよう指導しています。

2、3年生は昨年度と比較してレポートや追試対象者が減少し、学習に向かう習慣が身に付いたように感じ嬉しく思います。1年生も先輩同様に、少しずつ学習のコツをつかんでいきましょう。

2年生 「総合調理実習」 レストラン運営

2年生にとって初めての営業日。時間通りに提供できるよう、協力して取り組みました。



店長からの挨拶。試食会の様子は裏面をご覧ください

今月のタイトル写真…（左から）「1年・開講式」「2年・総合調理での団結」「3年・雅叙園での集合写真」

1年生歓迎会の様子 ～レストラン運営、最初のお客様は新入生～



👉 施設長も参加下さいました



👉 学習したレストランサービスが活かされています



👉 1年生にも喜んでもらえました

<予告>

次回、全校生徒を対象としたランチ営業を行います。

6月16日（金）、6月23日（金）

* 2回とも同献立 * 希望者多数の場合は抽選

またのご利用をお待ちしています!!

スクールレストラン「彩」一同

今月のTopics！ 【ホテル雅叙園 日本料理マナー】（3年生）

目黒にあるホテル雅叙園東京で、日本料理マナーの校外授業を行いました。料理の季節感やあしらい等はもちろん、社会人として会食の場での立ち振る舞いなども学習することができました。



保護者の皆様へ

6月24日（土）、1～3年生保護者を対象に、2年生がレストラン運営実習を行います。
詳しくはすでに配布済のご案内をご覧ください。ご不明な点はお問合せください。

発行 都立赤羽北桜高等学校 調理科