

プロに学ぶ～調理師～

生活文化科 1年生

平成 27 年 5 月 29 日（金） 講師：岐阜グランドホテル 田上 武先生
生活文化科 1 年生（80 名）が専門講師から西洋料理の基本や調理師の仕事について学びました。



「仕事のやりがい」や「衛生管理」などを伺いました。



初めてフランベを見ました。



フルーツの飾り切りに挑戦しました。



きゅうりの半月切りのコツを教えてくださいました。

～感想～

- ・ただ作るだけではなく、異物混入や食中毒に気をつけて調理していることがわかったので、今後、調理実習をする時には衛生管理に気をつけたいです。
- ・きゅうりの切り方を教わり、どうしたら早く切れるのかなど学びました。学んだことを家庭科技術検定食物調理 4 級に活かしたいと思いました。
- ・手際がよく盛り付けがとてもきれいで感動しました。料理をする時は、味付けだけでなく盛り付けを意識して作りたいです。