

第3回 進路講座

調理の仕事

6月13日（火）、生活文化科1年生28名を対象に進路講座を行いました。講師には岐阜調理専門学校校長先生をお招きし、「調理の仕事」についてお話しいただきました。

日本における料理の歴史から、料理人の歴史について学び、調理師の仕事は「人の生命にかかわる仕事」であり、「人に喜びと笑顔を与える仕事」であるので、やりがいがあることをお話しいただきました。また、調理の分野は日本料理、西洋料理、中華料理と多岐にわたることや、「体力・忍耐力」に加えて「確かな味覚」と「向上心・創造力」といった力が必要になることもお話しいただきました。卒業生の先輩からも実体験を交えた話を聞くことができ、「調理の仕事」について理解を深め、コース選択に向け、各自の興味・関心を明確にする時間をもつことができました。



卒業生の古山先輩



【生徒の感想】

- 働くためには、忍耐力、創造力、向上心が必要であることが分かりました。今の私には、それらが不足しているので、これからたくさん学び、経験をして身に付けていきたいです。
- 働く上で、コミュニケーション能力が必要であることが分かりました。コミュニケーション能力を付けるために、学校の廊下ですれ違った人に自分からあいさつをしたいと思います。
- 自分の作った料理で人が喜んで笑顔になってくれるのは、嬉しいことであり、やりがいのある仕事だと思いました。

