



食物科3年生 インターナショナル研修 名古屋マーカー

- 目的：①岐阜県産品の市場調査
②テーブルマナー・接客サービス体験、おもてなし・サービスの学習
③西洋料理のメニューや盛り付け方の学習

期日：平成28年8月2日(火)

研修場所：名古屋市栄界隈

ウエスティンナゴヤキャッスルホテル



岐阜県アンテナショップ「g.i.Foods」



市場調査

「g.i.Foods」では米、鮎加工品、茶葉、米加工品、レトルト商品、菓子などの食品を扱っていました。6次産業に力を入れ、県内産商品を販売していました。商品紹介のポップや人気商品についての話を伺いました。その後、デパートの食品売り場等で調査をしました。



テーブルマナー・接客サービス



料理長から学ぶ

《生徒の感想》

「g.i.Foods」は岐阜県産の食品が並び、野菜の甘酒など、初めて知る食品が多くありました。また、6次産業で作られた商品を見ることができ勉強になりました。岐阜県産のものをもっと知りたいと思いました。

ホテルサービスマンの、料理を運ぶ、食器を下げるといった姿が丁寧、かつスムーズで、かっこいいと思いました。服装も髪形も清潔感があふれていて、おもてなしの心を大切にしながら自信をもって働く、「プロ意識」を感じました。