

食物科3年生 名古屋研修

- 日時：令和元年7月31日(水) 午前8時30分～午後4時00分
- 研修先：apple栄(名古屋市中区栄)
ホテルナゴヤキャッスル(名古屋市中区樋の口町)
ヤマザキマザック美術館(名古屋市中区葵)
- 目的：(1) iPadを活用した動画作成や編集の技術を学び、調理技術や料理を映像などで効果的に表現する能力を身に付ける。
(2) 一流ホテルにおいて西洋料理の調理法やメニュー構成、接客サービスの心得やテーブルマナーなどを学び、調理師に必要な知識・技術を身に付ける。
(3) 展示作品の見学を通して、芸術的な感性を磨くとともに食器等に関する知識を学ぶ。

Apple 栄 ～ICT 学習～



〈動画作成の説明〉



〈動画の構成を考える〉



〈撮影した画像の編集〉

ホテルナゴヤキャッスル ～テーブルマナーとサービス～



テーブルマナー講習



〈前菜〉



〈メインディッシュ〉



〈デザート〉



料理長の講話

ヤマザキマザック 美術館



〈生徒の感想〉

- ・アップル名古屋栄店では、iPadを使って、リアルタイムで動画作成をする技術を学びました。制限時間の中で、動画を撮影し、コメントなどの吹き出しやイラストなどを貼付してショートムービーを作成しました。動画の組み立て方、進め方などを学んだので、卒業研究作品発表会に生かしたいと思いました。
- ・格式のあるホテルで西洋料理のテーブルマナーを学びました。シャンデリアが美しく室内装飾に感動しました。料理は美味しく、盛り付けは美しく、食器も料理に合わせて選択されていると伺いました。食材の季節感、彩り、歯ごたえなど、様々なハーモニーを考えたメニューだと学び、フルコースを考えることはとても奥が深いと思いました。また、料理長から、夢を叶える努力をして今がある、という内容の話聞き、私も計画的に夢に向かって努力したいと思いました。
- ・美術館では有名な作家の絵画や家具などを間近で見ることができ貴重な体験ができました。イヤホン音声ガイドで作品の時代背景や作者の思いなどがよくわかりました。