

食物科3年生 おもてなし実習

科目「総合調理実習」の一環として、先生やクラスの仲間をお客様として迎え、献立作成、調理、テーブルセティング、接客、衛生管理等を総合的に実践する学習を行いました。

MENU

おもてなし実習（総合調理実習） ランチ

Amuse-gueule

Salade Hors d'oeuvre

菜園風サラダ パテメゾン スタッフエッグ

（岐阜県産米粉、しめじ、銀杏、卵）

Soupe Pains

栗南瓜のクリームスープ パン

（地元農家の栗南瓜）

Marche de poissonn

秋鮭と海老のムース仕立て 野菜ヌードル添え

（小松菜）

白ワインソース

Desserts

桜特製デザートプレート



<生徒の感想>

〇おもてなし実習を行って、普段の調理実習とは違う雰囲気緊張感がありました。お客様に提供する料理を作るので、一つ一つの切り方や盛り付け方などを普段の調理よりも意識しながら丁寧に調理を行いました。みんなで話し合いながら改善した料理を、自信をもって提供することができました。

〇サービスをやってみて、料理を出す時のお客様の反応が見られるのがとても楽しかったです。「うわああ、美味しそう!」と喜んでくださる方もいて、サービスをすることがわくわくしました。

〇自分が作った料理の感想を言ってもらえることが、こんなにうれしいこととは思いませんでした。自分も料理を作ってくれる人に感謝をし、積極的に感想を言っていきたいです。