

食物科1・2年生

地域で活躍している卒業生から学ぶ特別授業

【実施日】令和4年12月8日（木）

【目的】・食物科の卒業生から専門職に関する話を聞き、今後の学習への関心を高め、知識と技術の習得に積極的に取り組む意欲と自主性を養う。
・卒業後の進路について考えさせる。

平成11年度卒業生 ル・スリジェダムール北一色本店・シェフパティシエ
坂井 寛卓 氏

辻製菓専門学校卒業後上記会社に入社

仕事をしながら、各種コンテストにも挑戦しており、令和4年10月23日開催の「第9回全国洋菓子技術コンテスト」において、全国1位農林水産大臣賞を受賞した。



生徒の感想

- ・卒業後何がしたいのか、働くことについて考えることができた。専門学校に進学するか、就職かのメリット・デメリットが聞いて参考になった。
- ・コンテストに挑戦し続けることは、同じ目的の人も多いので知り合いができたり、評価してもらえる機会は貴重なのでこれからは積極的に参加していきたい。
- ・技術を向上させるには、ただ練習するのではなく、どこが悪いのかという反省点をみつけ失敗した理由を考え、改善策をためしながら反復練習で身に付けることが大切だということがわかった。
- ・商品のアイデアは、自分がよくても、相手に伝わらなければ意味がないので周りを分析・情報収集をし、インパクトがあることはコンテストも同じだというのが印象的だった。
- ・「人とのつながり」を何度も言われ、挨拶・返事ができる人は、コミュニケーションができ印象も良く職場での人間関係も円滑になるので、あたりまえのことがあたりまえにできるようにしていきたい。
- ・中途半端な気持ちでは仕事は長続きせず、それなりの覚悟は必要で続けるには健康であることも大前提である。
- ・コンテストは、時間やお金も使うけれど、自分の将来の視野がひろがり、時間配分での仕事が身に付くことがわかった。