

食物科 インターンシップ

【実施日】3年生令和5年6月27日（火）～30日（金）4日間

実習先・・・ホテル、学校給食センター、病院、専門料理店など17施設



学校給食センター
大型回転釜、洗浄等の大量調理



日本料理店
盛り付け作業



西洋料理店・中国料理店 調理作業

【インターンシップを終えた生徒の感想】

○働くことの大変さや責任を強く感じる4日間でした。特に、お客様に提供する料理を作ることは、とても緊張しました。また、お店の人から学んだ専門的な技術や機械の扱い方、厳しい衛生管理は専門的で学校とは異なり、すごく感動しました。暖かい雰囲気迎え入れてくださり、とても親切にくださった皆さんへの感謝の気持ちでいっぱいです。

○実習で学んだ専門的な技術や知識はもちろん、働く上で必要な心構えはこれからも忘れないようにしたいです。また、私は就職を希望しているので、自分にあった企業選択の参考にしていきたいと思いました。

○将来、食に携わる仕事に就きたいと考えています。今回の4日間で、更に食の仕事の魅力を肌で感じ、自分の職業にしたいと思いました。