

食物科3年生×ホテルグランヴェール岐山 コラボ企画

「未来のシェフから～感謝の思いを込めて おもてなしの一皿を～」 事前研修

10月9日(木)に行われるホテルグランヴェール岐山 コラボ企画に向けて事前研修を行いました。これは、ホテルグランヴェール岐山と連携し、地域食材を生かしたランチをホテルのレストランで提供するという企画です。生徒はこれまでにメニューの開発や本番に向けて実習を積み重ね、ホテルスタッフによる実技指導を受けながら準備を進めてきました。当日は調理からサービス提供までをすべて食物科の3年生が担当します。本番に向けて準備を重ね、3年間の感謝を込めた、おもてなしの料理とサービスを提供します。一般の方も試食できます。詳しくはホテルグランヴェール岐山まで。



未来のシェフから
～感謝の思いを込めて
おもてなしの一皿を～

日時：10月9日(木)
1部 11:00～12:30
2部 13:00～14:30
場所：ホテルグランヴェール岐山
11階レストラン ボン・ルパ



料理長より調理、調理場、会場説明



サービス練習