



○ レストランサービス

調理師科2年コースの授業で「レストランやまちょう」を開催しました。この日は調理師科1年コースの学生をお客様として招き、サービス提供の実地練習を行いました。



本来ならワインなどアルコール類の提供もあることでしょう。タイミングなどが大切になってきます。調理場との連携・チームワークも重要です。このような部分は実地でたくさん経験して身についてくるものだろうと思います。おもてなしの心を深めてね。

今後、一般の方も招いて開催する予定です。 ※予約制です。

お申込みは電話でお願いします。 TEL 083-974-1415

今年度の開催予定日 ⇒ 11/29 12/20 1/17 1/24

○ 自校自費

今回のメニュー : 右のとおり

今後開催する「やまちょう」では日本料理が多くなります。

今回の植物 : お休み

- Etuve de crevette au cerfeuil
(小エビのエチュベ セルフイユ風味)
- Porc Duroc roti sauce échalote
(豚ヒレ肉のデュロック風)
- Pudding au jaune d'oeuf et glass vanilla
(卵黄のプリンとヴァニラアイス)