KOCHOだより ㊼

令和４年(2022年)12月６日

山口調理製菓専門学校長　須内章雅
Sunouchi Akimasa

○ 実技試験

後期実技試験が始まっています。準備から調理技術そして後始末までを総合的に採点していきます。本校は養成施設であるので、採点基準に従って進めていきます。頑張ってきたから合格させてあげようということはありません。不合格ならば追指導を経て追試験を受けるようになります。合格不合格は本人の練習・努力次第ということになります。卒業すれば即現場ですので、しっかりとした技術と衛生管理などを身につけて送り出す必要があります。また、見学側の学生の姿勢・態度も採点のうちです。クラスメートが真剣に試験を受けている最中に私語をしたりすると気が散るということもありますが、礼儀という面で失礼であり社会人としてのマナーが大切だからですね。

製菓衛生師科「洋菓子」

調理師科２年「日本料理」

○ 自校自賛

今回のメニュー　：　ロールケーキ

周防大島の「大島スイーツ＆デリゆーたん」の伊藤先生に教えていただきました。

今回の植物　：　リュウノヒゲ（龍の髭）

通常はグラウンドカバーというかたちで植えられています。今回は花瓶に入れてみました。いつもとは少し違うふんい気で鑑賞できるのではないでしょうか。