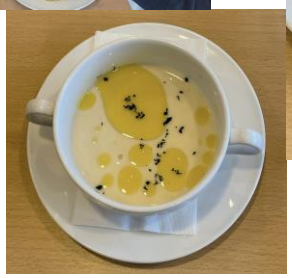
KOCHOだより ⑥⓪

令和４年(2022年)12月23日

山口調理製菓専門学校長　須内章雅
Sunouchi Akimasa

○ レストランやまちょうⅡ

今年 2 回目を開催しました。西洋料理です。前回、日本料理のときには配膳が一度ですみましたが、今回はコース料理のため何回も給仕します。また、お客様の方もゆったり過ごしたいという思いがあります。予定よりも少し多くの時間がかかりました。そのため前半のお客様にはせわしないふんいきを伝えてしまいました。また、後半のお客様をお待たせしてしまったということも反省点です。これらの失敗は改善点をよく吟味して今後の接客に活かさなければなりません。これらを成長につなげてもらいたいものです。

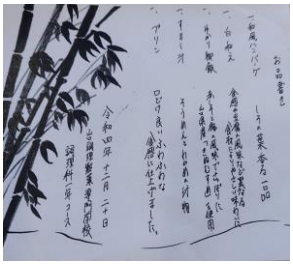


YIC スタジオの職員も来店してくれました。

3 回目は調理師科 1 年コースの学生が行いました。日本料理なので配膳は一回です。コック姿での対応です。私もお客様の一人になって味わいました。いつもは弁当なので、この時期は温かいご飯がありがたいですね。

打合せ、準備、調理、配膳などの様子です。

○ 自校自賛

今回のメニューⅠ　：＜カブのポタージュ、豚ロース肉のソテー南仏風バター添えマスタードソース、カラメルショコラ赤いフルーツ添え＞

今回のメニューⅡ　：＜和風ハンバーグ、白和え、ゆかりご飯、すまし汁、プリン＞