



山口調理製菓専門学校長 須内章雅
Sunouchi Akimasa

○ 東京製菓学校

昨年の秋、山口県洋菓子協会の研修会を、本校を会場として行いました。そのときの指導者は東京製菓学校から来られました。その後本校職員が東京の展示会を見学に行くなどのやりとりがありました。そして製菓衛生師科の学生を対象とした特別講義をお願いしたところ、快く引き受けていただきこのたび(26日)実施と相成りました。その状況をお知らせします。



撮影のためマスクを外しています

授業では数種類のチョコレートを食べて味の違いを確認したりしました。このたびの特別講義はこれで終わりではなく、これからも何度かお願いすることになるでしょう。また、逆に東京に出向いて学んでくるというような研修が設定できるといいなと思いが膨らみます。県内の講師も素晴らしい取組をされている方ばかりで自慢できますが、今回学生は少し違った“空気”を感じたのではないのでしょうか。

○ 自校自費

今回のメニュー : <カヌレ・ド・ボルドー> <ベルガモット> <リイチ エ フランボワーズ>
東京製菓専門学校の益田先生に指導していただきました。

