



YIC 調理製菓専門学校長 須内章雅
Sunouchi Akimasa

○ 千客万来

13日はどういうわけか、これでもかというくらいの忙しさでした。ざっと挙げてみましょう。高校連携講座、高校進路ガイダンス、製パン特別講師の授業、熊毛南高校見学会、龍馬情報ビジネス&フード専門学校視察来校、そして夕方のOCです。その中からいくつかの紹介です。

製パン特別講師の授業：大阪から遠路来ていただきました。本校のHPをご覧になり、ご自身のPRの意味もあって来校され、デニッシュペストリーの制作を教えてくださいました。



熊毛南高校見学会：1年生の皆さんがバス3台での移動です。大学見学のコースもあるようで、新山口駅に到着したYICグループへの参加者は全体で66名です。YIC調理製菓専門学校へは5名来てくれました。製菓の方に興味があるようで、ブッシュドノエルを楽しく作っていました。昨日のカフェで登場したイチゴのサンタクロースも再登場です。



龍馬情報ビジネス&フード専門学校視察来校：専修学校の全国組織がありますが、その中から本校を選択していただいたことは光栄です。施設見学や授業参観をされ、さまざまな質問なども積極的にいただきました。YICグループと同じように情報系や公務員系の学科なども設置されており、共通点があるということで選んでいただいたのでしょう。気になって高知県の人口を調べてみたら、山口県よりも少なかったです。その中でよく頑張っている感じがします。逆にこちらが運営のコツなどを伺ってみたいとも思いました。

○ テーブルマナー教室

15日に山口グランドホテル様のご協力のもと、調理師科が中国料理のテーブルマナー教室を行いました。これまでも何回か実施していますが、少し距離があるところなどだったので、私は参加しませんでした。今回は“お隣”ですので、ごあいさつを兼ねてうかがいました。

今年度のテーブルマナーも今回で終了です。じっくりと味わっていました。



○ 自校自賛

13日は本当にたくさんの方がいましたが、教職員のチームワークで乗り切りました。