

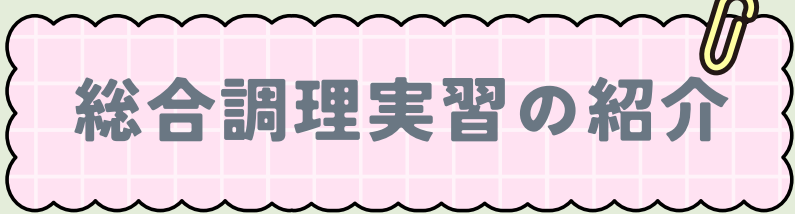


実践的学習

Let's creative!
3年総合調理実習

会席・フルコース実習





総合調理実習の紹介



会席・フルコース実習

調理科3年生 1学期の「総合調理実習」では、
“会席コース”と“フルコース”の2班に分かれ、
これまでに学習した知識や技術をフル稼働させて
季節や旬を考慮したメニューの考案から始まり、

「原価計算 ・ 発注 ・ 仕込み ・ 仕上げ ・ 提供」
という一連の流れを経験し、実習後に振り返り、

次回の改善に活かす実践的な授業を行いました。
調理師として意識しながら、実践力を身につけていく
この実習は、大きな成長の機会となっています。

