



学校HPへ

今回のテーマは…

# カフェサービス実習

2021.05.28.「和カフェ」

本番…当日の様子

今回は「和カフェ」。

お客様には…  
普段は学科の授業を教えてくださいださっている非常勤講師の先生方(午前の部)と、4月に入学してきたばかりの1年生のかわいい後輩たち(午後の部)

先生たちには日頃からの感謝、後輩たちには歓迎と激励の気持ちを込めて、菓子を作りました！！

会場設営なども自分たちで工夫しながら行い…おもてなしの心は届いたかな？



スナップ写真

## 「カフェサービス実習」とは？

通常の実習のように菓子の作り方を学ぶだけではなく、自分が作ったものを一般の方々に提供することにより、より実践的な製菓業務体験をすることができる授業です。2年生の授業として生まれ、菓子の内容・提供形態やお客様を変えながら年に3回実施します。



菓子づくりも、心込めて…



店内の飾りつけも、心込めて…



準備の様子

2021.06.11.「パン販売」

本番…当日の様子

今回は「パンの販売」。

本来であれば、函館市内近郊の多くの方々に学校へ来ていただいで！！…という企画だったのですが、世の中はまだまだコロナ禍という状況…。今回は、地域限定で、学校のある函館市柏木町の方々のみにお声掛けさせていただきました。

当日は、どのくらいのお客様にきていただけるだろうという心配もありましたが、多くの方々のご協力をいただき、午前中には完売となりました。皆様、ほんとうにありがとうございました！



普段の実習とは違う大量生産！！これも勉強です！！



窯は熱いので、火傷に気を付けて！！



…お客様、来てくれるかなあ…これはいつ・何をやってもやってくる不安



スナップ写真