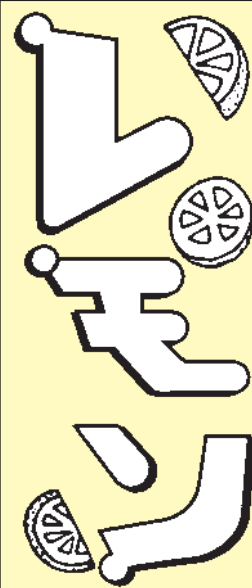


社会人、職業人として 自分の将来について考える 就職セミナー開催!



令和四年七月二十一日、企業の就職担当者や卒業生をお招きして、本校六階教室で就職セミナーが行われた。

前半は、株式会社ウイズ代表取締役松井慎吾様、日清医療食品株式会社キャリア開発課係長伊藤文彦様と卒業生二名、株式会社キャナリイ・ロウ運営事業部係長手塚大晴様が、それぞれの

発行
学校法人昌和学園
豊橋調理製菓専門学校
〒440-0806
豊橋市八町通1丁目22-2
TEL (0532) 53-2809
FAX (0532) 53-2224
URL <http://www.toyocho.ac.jp>
E-mail info@toyocho.ac.jp



行われた。
自身の就職活動や就職して「理想と現実」などギャップを感じたこと、初めはつらいと思う仕事も技術が身についてくると楽しさが実感できることや学生時代についての話など、具体的な体験談を在校生達は自分の将来について考えながら真剣に聞いていた。



心調

料理を作る。実は私にとってコンプレックスであります。作ること自体嫌いではないし、料理を作り出すと楽しいし、実習での料理を作ってみることもあります。

食べることに携わること

になったのは、母の助言がありました。「『食べること』は人間死ぬまで続くから」ということで、管理栄養士の道へ。



一生続くこと

調理理論・食品衛生学・
公衆衛生学担当

伊藤 真理子

そして、レシピが同じでも作る人が変わると、味が異なること。切り方、包丁の入れ方で味が変わること。あとは何となく、作った人の性格がでるのかな?と本当に奥の深い繊細な世界です。この奥が深い世界に魅了されながら、自分の腕をこつそりと磨きたい。と思っています。

最後に、かかわっている座学について。勉強というと、嫌だな・というイメージがありますが、物事を知るということは、世界が広がります。何も教科書を片手にとりわけなく、料理でも製菓でも分野の違うものでも「なぜ?どうして?」の探求心・好奇心で芋づる式に世界は広がります。いま、思うことは「食べること、世界が広がること」は「一生続くから」ですね。

料理を作る。実は私にとってコンプレックスであります。作ること自体嫌いではないし、料理を作り出すと楽しいし、実習での料理を作ってみることもあります。

食べることに携わることになったのは、母の助言がありました。「『食べること』は人間死ぬまで続くから」ということで、管理栄養士の道へ。

親睦・ 昼間部スポーツ大会と 夜間部ボーリング大会

いい汗かいて
楽しんだ!



六月三日、昼間部の学生は、豊橋市総合体育館第二競技場でソフトバレーボールのスポーツ大会を行った。開会式、校長先生挨拶、ルール説明、準備体操のあと、各チームに分かれてプレーが開始された。ファイナルや珍プレーの度に、チームやクラスの垣根なく歓声や拍手が起った。

また、夜間部の学生は、岩屋キャンパスでボーリング大会を行った。

いつも学校で見せる表情とは違った表情でプレーしていた。意外な学生のスコアが良かったり、ストライクやスパアーが出るたびに歓声や拍手がこもこも起った。

日ごろあまり交流が無い学生もいる中で、スポーツを通じて交流し親睦を深めてそれぞれの大会は終了した。



職人技フェスティバル開催！

令和四年五月二日、先輩やプロの職人の技を見学し、将来の夢を広げ、目標設定をすることを目的に「技フェス」を開催した。

技フェスの前に、「理不尽を受け入れていかに進むか」を題して「株式会社ジンジブ」の竹内優様による特別講演会が行われた。物の見方や考え方を变えるだけで、マイナスイメージがプラスに変わるなど、ご自分の経験などを交えながら熱心に学生

に語っていた。

続いて、「技フェス」第一部として、本校でカービングの授業もしている、田中伸明様による「フルーツカービング」が行われた。

第二部は日本料理みなとの皆様による「まぐろ解体ショー」や本校製菓衛生師本科主任木下久徳先生による「ウエディングケーキを完成させる」が行われ、終了後、試食会が模様された。



調理・製菓校内技術コンクール

令和四年八月三十一日、調理・製菓の校内技術コンクールが行われた。

調理は日本料理、西洋料理、中国料理の中から一つを選び、課題の調理作業を決められた時間内に正確に完成させる。完成させた作品は、別室で先生達に審査され点数がつけられた。

また、製菓は、デコレーションケーキのナツペと絞りを決められた時間内に形よく完成させる。完成させたケーキはその場で先生に審査され順位がつけられた。

学生たちは通常の実習の時と違った雰囲気の中、緊張のために実力が発揮できず悔しがっている者や練習の成果

果を出せて安堵な表情をしている者、失敗して作品が完成できなかった者など色々な学生がいた。

今回のコンクールは、調理や製菓の基本的な技術の向上と目標達成を目的に毎年開催している。



重要なお知らせ

重要

同窓会と学校創立五十周年記念式典の中止について

メールアドレス送信(登録)のお願い

PCまたはスマートフォンで下記メールアドレスへ

①、②、③の項目を明記して送信して下さい。

※受信拒否設定等されている方は設定の確認をお願いします。

- ① 氏名(旧姓もご記入下さい)
- ② 昼間部・夜間部
- ③ 卒業年

送信先(メールアドレス) **ob_og@toyochi.ac.jp**

例文: 【件名】 同窓会

【本文】 ① 豊調太郎(旧姓:豊葉)

② 昼間部

③ 平成27年卒業

右記QRコードを読み取ってもご利用できます。⇒⇒⇒



十月一日に開催を予定していた同窓会と学校創立五十周年記念式典について、新型コロナウイルス感染症の拡大の状況に鑑み、同窓会理事会にて同窓会の開催について話し合った結果、今年の開催は中止することになりました。また、合わせて同時間開催予定をしていた「学校創立五十周年記念式典」も中止いたします。誠に残念なお知らせとなりましたが、来年、状況が良くなれば開催を予定しています。

以前にもお知らせしましたが、同窓会などのお知らせは、メールアドレスを登録されている方に送信します。まだメールアドレスを登録されていない方は、左記のメールアドレスに送信して登録をお願いします。また、学校ホームページにも掲載しますのでご覧ください。

なお、インターネット環境のない方はご連絡頂ければ郵送の対応をさせていただきます。

オープンキャンパス(体験入学)&入学説明相談会

昼のオープンキャンパス

10:00~14:00
(受付9:50)

2022年

10/22 (土) 日本料理
11/5 (土) 製パン
11/20 (日) フランス料理
12/3 (土) 洋菓子

2023年

1/7 (土) 日本料理
2/25 (土) フランス料理
3/25 (土) 洋菓子

夜のオープンキャンパス

18:30~21:00
(受付18:20)

2022年

10/26 (水) 中国料理
2023年
1/25 (水) イタリア料理

入学説明相談会

10:00~12:00
14:00~16:00

2022年

10/9 (日)・11/19 (土)

2023年

1/14 (土)・2/11 (土)
3/4 (土)・3/11 (土)



今年も調理や製菓の専門学校に興味のある方を対象に、毎回大好評のオープンキャンパス(体験入学)が行われている。

新型コロナウイルス感染症予防に十分配慮し、人数制限をしながら、毎回内容の違う実習体験(調理は日本、フランス、イタリア、中国、製菓は洋菓子、和菓子、製パン)を実施している。

体験実習は、本校実習担当の教員や講師が分かりやすく指導していることと、在校生が実習補助として体験者のお手伝いをしていて、体験者は楽しく実習を行っている。体験者の中には3~4回と複数回参加する人がいる。

オープンキャンパスは実習体験の他に、学校説明や

施設見学、個別相談等を行い、参加者は真剣な表情で話しを聞いていた。

オープンキャンパスは来年三月まで毎月開催予定(左記をご覧ください)。

お知り合いの方で調理や製菓に興味のある方がいらしたら、ぜひご紹介下さい。



気分はシェフ・パティシエ オープンキャンパス開催!