

シミュレーション実習の詳細 11:30~14:30

つくる 調理・製菓班

サービスする セルヴィス班

食べる クリヨン班

11:30

- テーブルの最終チェック**
クロスに乱れはないか? 皿やクーパーはそろっているか?などをチェック。サービスの流れも全員で最終確認します
- 料理・デザートの名前や素材をチェック**
前日のうちに、フランス語での料理・デザートメニュー名を確認。当日は、お客さまにきちんと説明できるよう、レストランオープン直前まで練習します。また、料理・デザートの特徴なども、答えられるように準備します



12:15

- セルヴィス班からの注文は、フランス人シェフを通して厨房全体に伝達**
テーブルごとに、注文の入った料理の種類・数量が伝えられます。言葉はもちろんフランス語。次から次へと入る注文を聞き、了解したら返事は「ウイ、シェフ!」
- 席に案内されたら、本日のメニューから希望の料理を選ぶ**
前菜・魚料理・肉料理から2品をチョイス。翌日に自分が調理を任されている料理を注文する研究生が多いとか
- 席に案内されたら、本日のメニューから希望の料理を選ぶ**
前菜・魚料理・肉料理から2品をチョイス。翌日に自分が調理を任されている料理を注文する研究生が多いとか
- 料理を待っている間も...**
サービスの動きや、言葉遣いなどをしっかり観察




12:30

- 前菜・魚料理・肉料理の班に分かれ、調理開始**
午前中に最終段階にした料理を、注文数に応じて仕上げます。大切なことは「迅速に、でも美味しく!」
- 製菓班はデザートのでき具合をチェック**
数は足りているか? 品質に問題ないか? 同じデザートは、すべて同じ品質に上げることが使命です!
- 調理途中でも、次の注文が続々と!**
料理が完成したら、すぐに次の調理に取りかかります。1皿目にも2皿目にもなる魚料理は、段取りがとくに大変!
- 料理をテーブルへ**
できたての料理を最高の状態で、お客さまへ届けます。料理によっては、テーブルで取り分けてサービスすることも
- テーブルに料理が到着!**
まずは料理の仕上がり具合を目で確認。盛り付けや焼き加減などをチェックします。中には写真を撮る研究生も
- いよいよ料理にナイフを**
料理は冷めていないか? 味付けはどうか? 火の通り具合は最適か? など、ただ料理を食べる客ではなく、仕上がりを厳しくチェックします




13:00

- 製菓班はデザート最終準備をスタート**
お客さまの食事のスピードに合わせて、デザート最終仕上げ。温かいものは温かく、冷たいものは冷たく、最良のタイミングでテーブルに届けられるように準備します
- 他の料理担当をサポートすることも**
担当料理を一通りつくり終えた班は、2皿目を調理中の班をサポート。自分の仕事さえ終われば実習終了、というわけではないのです
- テーブル・お客さまごとの食事スピードを確認**
食べ終えたお皿が長時間放置されているのはタブー! 担当するすべてのテーブルで、料理を滞りなく出せるよう気を配ります。お客さまの食事スピードに合わせて、次の料理の仕上げを調理班へ依頼します
- 料理の後は、デザート注文をとる**
お客さまが料理を食べ終えたら、次はデザート注文をお聞きします。注文の入ったお菓子と数量を、製菓班へフランス語で正確に伝達します
- サービス担当に質問することも**
料理やデザート素材や調理法について、サービス担当に質問をするのも、もちろんOKです




13:30

- 製菓班でも、フランス人パティシエからラボ(厨房)全体に注文が伝えられる**
どのテーブルに、どのデザートも、何皿用意するのか? 注文に応じたデザートを手際よく完成させて、セルヴィス班へと渡します
- デザートを提供**
ワゴンでテーブルまでお持ちしてその場で切り分けてサービスするデザートや、1皿ずつ皿盛りのデザートなど、サービスの内容は日によって、また、授業の進捗によって変化します。提供したデザート説明も、お客さまからの質問にも、フランス語で対応します
- 食べて気づいたことは、明日に生かす**
明日は自分たちが、調理・製菓を担当するから…。料理やデザート味を確かめながら、「自分たちがつくるときは、もっとこうしよう!」とイメージトレーニング中です



14:00

- 最後のテーブルの食事が終わったら、清掃開始**
掃除終了までがシミュレーション実習。調理・製菓ともに、各実習室の掃除を実習時間内に終えます。食の世界も掃除は基本中の基本。徹底して行います
- 片付け**
食事後のテーブルを片付けます。皿やクーパーは準備室に。クロスは汚れをチェックしてクリーニング
- 食事の後は、「評価シート」を記入**
盛り付け、料理の温度、火通し、味のバランスなど、あらゆる観点でコメントを記入します。今回の調理・製菓を担当した仲間の学びとなるように、できるだけ具体的に書くのがポイントです
- シェフ、パティシエからの総括**
調理スピード、段取り、動き、味のバラツキなどについて評価を受ける。喜びと悔しさが混在する時間。できなかったことは、次の目標になります
- サービスの先生からの総括**
お皿の持ち方、飲み物の注ぎ方など、イチから覚えることは、先生の指摘で、姿勢や動き、作法、目の行き届かせ方などの観点からも、サービスのあり方に気づかれます
- ごちそうさまでした!**
明日は、私たちがおいしい料理・お菓子をつくります!




14:30

シミュレーション実習終了! →みんな、おつかれさま!