

平成17年度専修学校を活用した職業意識の啓発推進事業

事業名	プロに教わる調理実践体験講座		
学校法人名	大館ホテヤ学園		
学校名	大館調理師専門学校		
代表者	理事長 布袋屋 伊作	担当者・連絡先	布袋屋幸穂 TEL0186-43-4225
<p><事業の概要> 「一生の仕事を持つ」という意識や、「これを勉強すると将来この仕事につける」などの考え方や意識が薄れつつある。そういう若者たちに、今、実践でがんばっている調理人やパテシェの方たちに、自分の職業に対する意識や考え方などを話して貰う事と実践の調理実習を通して食に関心を持ってもらい、その結果少しでも若いうちに夢を持って職業選択が出来る礎となしてほしい。</p> <p><成 果> 1回の講座につき講演会・実習ともに30名の募集であったが、毎回募集人数を上回る応募があり抽選を行うこともあった。3回の受講者がダブらないようにしたつもりであったが、講座の開校に当たり十分な説明を募集広告に載せたつもりだったが、同じ応募者が多かったように思う。その為に抽選という形を取ってみたが抽選に落ちた人からの抗議の電話などを受けて対応に躊躇する事もあった。そして蓋をあけてみると、当初の参加対象者として、小・中学生から20代半ばまでの若年層が少なく、小中学生は皆無だった。これは曜日と日にちの選び方が悪いと実施委員会でも指摘を受けた。しかし、高校生以上30代半ばの受講生が多かった。 講座の流れとしては1時間から1時間30分位の時間を講演会に当てて、その講座担当のシェフより、「自分がこの道に入ろうと思ったきっかけ」「自分主義」「仕事に関する事」「ローフード」「地産地消」「健康について」「包丁について」「日本料理のマナー」「自分の店に応募してくる若い人たちや従業員について、今時の若者について」など三者三用の講演会の中身であった。 また実習においては、洋菓子・日本料理・中華料理のデモンストレーションと行いその後それぞれ、5名づつ6台に別れて実習を行った。洋菓子は全て持ち帰りであったが、その他は講師を混ぜて全員で試食会をして後片付け後に終了となった。 そのあと、受講生の方たちが、それぞれの担当講師に日ごろの疑問点などや現在の仕事につくためにはどうしたらいいのかなどの質問をしていた様である。 後日、受講生の人たちにはアンケートを書いてもらいその集計結果は別紙で資料として添付しました。地方のため思った仕事や妥当な賃金を得る仕事が見つからない、などの話を聞いたがようは、自分の希望どおりの仕事がいはいあまり興味がないという事のようにであった。どこまでの成果があったのか、これからの動向を見ていきたいと思う。</p>			