

平成18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	布袋屋 伊作	
担当者・連絡先	布袋屋 幸穂	0186 - 43 - 4225
<p><事業の概要></p> <p>職業に対して夢がなくなった時代であるが、今、世の中で活躍している人たちは自分の将来に夢を持ち、それを実現するために努力を惜しまずに進んできた結果である。でもそこまで行くためには、迷いや人生の選択を迫られたりした事もあったと思う。まだ、漠然とでしかない「仕事を持つ」ということを現実という形に考えるきっかけになればと思う。</p> <p><成果></p> <p>講座の流れとしては、1時間ほどの講演会を行い、その後講座担当シェフより「体と食品・栄養について」「郷土料理と現代の無国籍料理について」「和食」などについての話をしてもらい、「職場での人間関係」「料理の基礎」についても質問や話題が及んでの講演会となった。</p> <p>その後、5名ずつ6台に分かれての実習を行った。洋菓子は、作ったものを人数で分けて全て持ち帰ってもらい、今回は箱なども準備した。和食・洋食については、講師のデモンストレーションの後にそれぞれ実習を行い、講師を交えての食事会を行った。講師を囲み、普段の疑問や、職業につく為にはどうしたらいいのか、材料の入手、応用料理などに話が弾んでいたようだ。</p> <p>後日、受講生に無記名でアンケートという形で講座の反響・講座内容・仕事に対するの考え方などを書いてもらい集計した。</p> <p>あまり、悪く書く人はいないが、次回の講習についても今後の参考のために要望を取った。参考までに、集計結果を別紙で資料として添付する。</p> <p>今回の講習に参加してくれた、高校生は、仕事を持つこと・働くこと・将来の自分への希望や夢などを持っている子供達でした。いつまでも持ち続けて欲しいと思いました。</p>		