

CORNELL INSTITUTE OF BUSINESS AND TECHNOLOGY

DIPLOMA IN PROFESSIONAL COOKEYR L5 四学期を終えて

いや～今思うとあっという間の一年でした。コースを立派に修了したさちさんから最終学期の感想が届きました。卒業後の就職、希望していたベーカリーに決まりました！おめでとう。喜怒哀楽を一杯表現してきたこの一年、今はお疲れ様の一言を贈りたいと思います。

Q：四学期目が終わりました、今の心境は？

遂に1年間の授業が終わりやったー!!!という達成感と、これからまた気持ちを切り替えて学生ではなく社会人としてやっていけないといけないから頑張らなくちゃという気持ちです。



Q：四学期目で印象に残っている出来事は？

グループワークでしたレストランサービスです。自分たちで作る料理を決め、それに対しての必要な材料のオーダーシートもちゃんと作らなくていけなくとても大変でした。文化的な違い、考え方の違いからか、チームとして一つになる事を大変に感じる事もありましたが、サービス当日はみんなやる気満々で無事ちゃんとサービスすることができました。

Q：うまくできた料理、まだまだ練習が必要な料理はありますか？

4学期は主にデザート・パンの作り方を習いました。今までの中で一番繊細で少しでも間違ってしまうと先生のお手本のようにならなくて苦戦しました。特にパン作りはうまくいっていると思ってても焼きあがり感が全く違うものができたり、なかなか完璧なものには作れませんでした。



Q：卒業後の進路を教えてください。

フレンチベーカリーで見習いとして働かせていただけることになりました。そこでたくさんパン作りに関する知識・スキルを得られればなと思っています。学校は卒業したけれどもまだまだ勉強しつつ長い期間の経験を積んでやっと一人前になれる仕事だと思うので先は長いと思いますが頑張ろうと思っています。

