

調理科2年生特別授業「ショコラ講習会」開催

1月10日(水)にパレスホテル東京の「専属ショコラティエール」として活躍されている、**小林美貴先生(本校調理科卒業生)**をお招きして「ショコラ講習会」を開催しました。

小林先生の「フランス修業時代」のお話や、「ショコラティエール」という職人のデモンストレーション、さらには生徒による実習など、世界的に活躍している方の卓越した技法と料理に対する情熱に触れることができました。

生徒たちは、将来は小林美貴先生のように、世界で活躍する調理人になりたいと熱い眼差しを向けていました。



プロの技のデモンストレーションに興味津々



一人ひとりに丁寧なご指導



「パータ タルティネ」
ナッツとチョコレートを合わせたペーストを
生徒が作り上げました