

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? 血やクヴェールはそろっているか?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「ワイ、シェフ!」



●**お客さまを席に案内**
1テーブルのお客さまは3~4人。このテーブルの担当として、食事終了まで給仕をします

●**テーブルごとに注文を聞き、調理班へ伝達**
授業が進むと選べる料理が増えるため、サービスの仕事も複雑に。お客さまがチョイスした料理と数量を、調理班に正確に伝えます。もちろんフランス語で!

●**1人のサービスで複数のテーブルを担当**
お客さまを長時間待たせないよう、迅速に次のテーブルへ。でも、走るのは厳禁です!

●**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研究生が多いため



●**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

●**製菓班はデザートの前準備をスタート**
お客さまの食事のスピードに合わせて、デザートの前準備をスタート。最終仕上げ。温かいものは温かく、冷たいものは冷たく、最高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**
担当料理を一通り作り終えた班は、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えます

●**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**
基本的に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しますが、サービスの内容は日によって、また、授業の進度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了します。食の世界も掃除は基本中の基本。徹底して行います

●**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



●**片付け**
食事後のテーブルを片付けます。血やクヴェールは準備室に、クロスは汚れをチェックしてクリーニングに

●**サービスの先生からの総括**
お皿の持ち方や、飲み物の注ぎ方など、イチから覚えることばかり。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されます



●**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



●**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!