製菓クリエイトコース　先輩たちの卒業後・・・

お客様のことを考え作ることが大切

在学中はスイーツ技術研究部に所属し、盛んに活動はしていましたが社会人になってみるともっと技術を磨いておけばよかったと思います。
学生の時とは違い、自分の作ったものでお金をいただくということへの責任の大きさを感じています。また、自分の作ったものがそのままお客様の手元に届くことを考え、安心・安全であるよう特に衛生面に気を付けています。また、人によって見た目が…と思うこともあるので誰が見てもきれいな仕上がりになるように心掛けています。
製造職なので、実際に商品をお客様にお届けすることはできませんが、自分の作ったものが次の日には商品となり店頭にならんでいるのを見ると、とても嬉しく、自分のモチベーションへとつながります。

2019 年 3 月卒業
株式会社ユーハイム　勤務
洋菓子製造

自分が作ったものをそのままお客様が食べるからこそ、常に気を付けるべきことがたくさんあることを教えてくれました。また、彼女自身責任感を強く持たれている印象を受けました。

自ら仕事を学ぼうとする姿勢が大事

ホテル内のレストランでデザートプレートの提供やお客様の目の前でライブキッチンをしています。
入社したところなのでまだまだ練習は必要ですが、実際にお客様の反応を見ることができ自分の頑張りにも反映されています。
また、仕事をする中で視野を広くもつことを大切にしています。自分が任された仕事だけでなく、先輩方がやっている仕事を見ることで学べることもたくさんあります。
池坊では専門分野だけでなく、お花を学んでいたことで色彩感覚が鍛えられました。デザートプレートやフルーツ盛等に活かされていると感じています。

入社してからもまだまだ練習の必要性を感じ、学生時代にもっと練習しておけば…と思うこともあるそうです。授業はもちろんのこと、授業時間外でも練習できる学校の環境を最大限に活用してほしいと伝えてくれました。

2020 年 3 月卒業
ウェスティン都ホテル京都　勤務
レストラン調理