



# 実践の繰り返して、知識と技術、プロとしてのマインドを定着させる

## 東京ベルエポック製菓調理専門学校 (東京都江戸川区)

「お菓子が好き」「料理が好き」「カフェで働きたい」。その気持ちを生かして“プロ”として働くためには何が必要なのだろうか。職人としての知識と技術はもちろんだが、なんといっても不可欠なのがプロとして、お客さまに対する者としての“マインド”であると同校の奥村丈司教務部長は話す。一朝一夕では身に付かないこの意識を同校ではどのようにして育成し、定着させているのだろうか。お話を伺った。

カリキュラムをコーディネートする  
奥村丈司教務部長(上)  
1階に販売実習用の店舗を備えた  
同校校舎(左)

### 「好き」だけでは仕事にならない！ プロ意識とは何か

平成20年に開校した東京ベルエポック製菓調理専門学校は2年制のパティシエ科・調理師科、1年制のパティシエ技術専攻科・カフェビジネス科の4科から成り、学生は約450名。開校当初は高校卒業後の入学者が多かったが、最近では1年制を中心に社会人の再入学やダブルスクールで通う大学生も増えているそうだ。授業は14時40分で終了、その後は充実した設備を利用して、目指す職場への切符を手に入れようとする学生たちは日々腕を磨いている。

同校で専門知識や技術の指導をする講師は、現場のプロや専門家ばかりだ。

「近年は特にお客さまの嗜好の変化が早く、食文化に関しても1年ごとに全く違った流行が生み出されています。実際に現場の第一線で腕を振っているパティシエやシェフに指導してもらうことで、学生たちにもそういった生の動きを感じてもらえると私たちは考えているのです。食文化を担う業界と密なつながりを築き、それをカリキュラムに反映させることは、学生にとっては将来必ず役に立つはずですよ。」

そう説明するのは同校のカリキュラムをコーディネートしている奥村丈司教務部長。奥村氏は同校の学生の特徴を次のように話す。

「専門学校はどこも同じだと思いますが、学生の目的がはっきりしています。本校なら、お菓

子作りが好き、料理が好き、カフェが好きでそれを仕事にしたいという気持ちが根底にあり、それは学生の取り組み姿勢にも現れています。」

しかし、「好き」という気持ちは、将来を考える際の糸口にはなるが、好きなものだけ、楽しいだけでは仕事としては成立しない。入学後のミスマッチを防ぐために、同校ではオープンキャンパスや入学が決まった学生に対して開講するプレススクールなどを通じ、入学前から明確な動機付けができるよう配慮している。

「オープンキャンパスやプレススクールでは、入学してから実際に受ける授業と同じ内容を行います。もちろん説明の仕方は異なりますが、在学中にはこのようなことを学ぶということをしっかりと理解してもらおうのが目的。本校では実習を通じて学生に多くのことを学んでもらいますが、一番に理解してほしいのは「プロの仕事」のありようです。それを入学前からしっかりと見てもらうようにしています。」

プロの仕事とは何か。奥村氏が言うには、学生たちがこれまで経験してきたように自宅で趣味として菓子や料理を作るのとは違い、ひとつの間もふた手間も掛けるのがプロであり現場の仕事だということだ。きちんと計量する、粉を何回ふるうといったことから衛生面まで、気を配るべき点は幾つもある。そして何より重要なのは、プロとしての身構え、気構え、心構えを持つこと。多くの現場では工程を分担して仕事をするためチームワークやマネジメント能力も必



パティシエ科の実習。  
細部まで気を抜かないのが  
プロの仕事だ



再入学者も多い  
夜間のパティシエ技術専攻科。  
1年間での技術習得を目指す



要であるし、身だしなみ、サービスマインドも……と、限られた時間で学生に身に付けてもらいたいことは数多くある。これらを実践を通じて、繰り返し学んでいくのである。

### 何のために学んでいるのかを 常に意識させる

同校の大きな特長は、1年間に複数回行っているイベントにある。パティシエ科・調理師科を例にとると、6月には学内コンテスト、7月に学内店舗実習、9月には2回目の学内コンテスト、年明けの1月に2回目の学内店舗実習がある。学内コンテストでは文字通り、プロに日ごろの実習の成果を審査してもらい、学内店舗実習では、メニューを考えるとところから校舎1階の店舗で実際にお客さまに商品を提供するところまで一連の流れを実践する。

「仕事の流れを理解するためには、現場に近い状況で実践するのが一番です。しかも、1回だけの単発で行うのではなく、フローで行うのがポイントです。うまくいかなかったことを「駄目だった」と反省するだけでなく、『なぜそうなったのか』『どうすればよかったのか』と考えることで次回に克服する課題が生まれます。もちろん教員も指摘しますが、そのことを学生自身に気が付いてもらいたいと思っています」。

学内店舗実習で学生が直面する課題はどんなことだろうか。  
「限られた予算で、何をどれだけ作って売るか

で売り上げが決まります。あらかじめそれを計算するのですが、計量ミスや調理ミスで予定の数を売ることができないこともある。日々の実習ではそこまでシビアに考えていなくても、実際の現場なら大変なことですよ。また、10時にオープン」と決まっているなら10時には全て用意が済んでお客さまを迎えられる状態になっていなければならない。そのためには逆算して時間を調整する必要があります。このような資材管理や時間管理が甘かったでは、現場で通用しないと分かれば、学生たちは在学中にやるべきことがあると自然に思い至るでしょう。それが学習のモチベーションにもなります」。

また、同校の指導では、事前の目的の周知と目標の設定、事後の振り返りに重きを置いていると奥村氏は説明する。事前には「何のために行うのか」「何を目標に設定するか」を明確にする。例えば1年次の最初の学内店舗実習では「チームワークと時間管理を目標にします」と明言する。そして振り返りでは、それが達成できたか、できなかったとしたら何がよくなかったのかを学生に考えさせるのだ。

実習以外の科目でも、「将来何に役立つのか」を授業の最初で説明するそう。何のために今学ぶのかを明確にすることで、ムダな授業はないと学生に理解させるのである。「食育衛生学」「栄養学」のような国家資格取得のための座学などは、どうしても積極的になりづらいが、このような学習もどう役に立つのかあらかじめ



計量や盛り付けにも  
気を配ることを学ぶ  
調理師科の実習



メージさせることで動機付けになるという。

先に述べたように、同校では、製菓・調理・カフェについての技術と専門知識だけでなく、サービスマインドの育成にも力を入れている。接客や販売の職に就く卒業生も多く、何よりも、常に菓子や料理を提供する相手であるお客さまを強く意識してもらいたいと考えているからだ。

これらの意識を身に付けるために、同校ではサービス接遇検定を取り入れている。パティシエ科は2年次、調理師科は1年次に「サービス接遇」の授業があり、3・2級を受験。平成23年度は団体優秀賞を受賞と好成績を収めた。

「実践を通じて、学生は、プロとして働くためにはおいしいものを作って売るだけではなく、サービスマインドが必要であることを身をもって学んでいますから、その重要性を理解して取

り組んでいます。お客さまが注文したものをテーブルにお出しするまでにどれくらい時間がかかったか、遅くなつてイライラしているようならどうお声を掛けるかという気遣いや、作る人と売る人、接客する人が皆チームでもあることなど、サービス接遇検定を通して、サービスマインドの基礎やこんなときどうすればよいかといった具体的な対応について幅広く学んでいます」。

### 現場実習で さらに反省と意識の変化を

学内での実習以外にも、1年生の2〜3月には10日間程度の現場実習を行っている。実習する店舗は個人店やホテルなどから、学生が自分たちで見つけてくるのだそうだ。同校キャリアセンターのスタッフがそれらの希望を聞き、現場実習の依頼をして実習先を決めている。

実習生であっても、店舗に立てばスタッフの一員だ。ここでも、うまくできたかできなかったか、できなかったとしたらなぜか、どうすればよかったのかと考えることで、気持ちの甘さや勉強不足に気が付いて帰ってくるという。緊張もするだろうが、自分の課題がより明確になるのである。

「学生はよく、技術不足だった、接客もうまくできなかったという反省をしますが、現場の方からはあいさつや返事、表情、掃除などができていないという指摘もあります。日々の授業を

通して何度も伝えていきますし、学生もできていく気になっていくのだと思いますが、理解しているだけではできるとはいえません。何か指示されたときに『はい、分かりました』と返答できず『返事をしろ!』と怒られたりもしている。やはりこういうことは、習慣になつていないと難しい。考えてやつていようでは駄目なのです。おいしいお菓子や料理を作るのも大切ですが、コミュニケーションはとても大切です。現場の厳しさを知り一生懸命取り組んでいますが、さらに上を目指してほしい。最終的に意識を向ける先は、お客さまなのでから」。

幸いにして卒業生は全国各地で活躍しており、数年間東京の店で働いてから地元へ帰るといふ卒業生もいれば、入学前から就職先をここと定めてくる学生もいる。まだ開校から歴史は浅いが、いずれ卒業生が第一線に立ち、教員として帰って来てくれたらと奥村氏は期待している。

オープンキャンパスから入学・卒業まで、全体を通して「知識、技術の専門教育」と「職業人としての教育」の両方を柱としている同校。「学校であり職場でもある」というのが同校での学生生活であり、全ての授業・実習が将来の仕事につながっている。

学び、実践し、反省し、さらに学ぶ。この繰り返しを習慣として身に付け、立派な職業人になつてもらいたいというスタッフや講師の思いは一つだ。