

# フードサービス(職業コース)

職業コース第2・3学年フードサービスは、毎週木曜日と金曜日に出島あんぱんやメロンパン、塩パンなどを作って校内で販売を行っています。

3年生は技術を後輩に伝え、2年生は技術の向上を目指し、心を込めてパンを作っています。また、今年度は商品開発にも取り組み、抹茶クリームパンや文化祭のでじマーケットでのクッキーなど新しいことにも挑戦しています。



午前中のうちにパンを焼きます。袋詰め、ラベル貼りなどの販売準備を行い、14:10～販売を行っています。



前期と後期に1回ずつ、県立広島大学と比治山大学で校外販売を行っています。校内販売とはお客様の数や年齢層、販売時間も違うので、販売するパンも惣菜系のパンを多くしたり、スムーズな販売を行うために、レイアウトを考えたりし、日頃の成果を発揮することができました。