

酒田南高等学校 「就業体験レポート」

ホテル リッチ＆ガーデン酒田

住所 酒田市若竹町1丁目 1-1

電話 0234-26-1111

事業内容 ホテル業 飲食業

○ 実習期間

令和8年7月18日～8月9日までの間 5日間

○ 体験した作業内容

調理加工業全般（宴会等仕込み・盛り付け、
サンセットバルの手伝い、
弁当の仕込み・盛り付けなど）



- 実習生 食育調理コース2年 富樫 優惟
食育調理コース2年 早坂 燎乃

○ 実習で学んだこと

- ・衛生管理が徹底していて使用するエリアごとにタオルを使い分ける。
- ・盛り付けの際は必ず手袋を着用する。手袋を使いまわさない。
- ・野菜の盛り付けは色合いやボリュームを出すとよい。
- ・エビの衣をつけるときに力強く握ってしっかりと付ける。
- ・ムール貝の実を食べられない部分がある。
- ・貝が開かない場合、隙間から包丁で切って開ける。
- ・「仕事は段取りが8割、準備が大切」であること。
- ・アパレイユ（プリン液）の作り方
- ・カレー三種（マッサマン、バターチキン、クメール）について

○ 実習で感じたこと

調理場のみなさんはとても仲が良さそうで、コミュニケーションをたくさん取っていました。私たちにも優しく接してくださり、とても明るい雰囲気職場だと感じました。ホテル リッチ＆ガーデン酒田では、他ではなかなかできない貴重な体験をさせてもらい、たくさんのことを学ぶことができました。このインターンシップを終えて、もっと料理について知りたい、学びたいということが増えました。