

CORNELL INSTITUTE OF BUSINESS & TECHNOLOGY

Diploma in Professional COOKERY L5 二学期を終えて

二学期目を終えたさちさんから感想が届きました。今年の NZ CULINARY FAIR に参加される予定です。

Q 二学期全体について

全体的に宿題など1学期のときよりは要領よくできたと思います。料理もパスタなどメイン料理を習い始めシェフになるための勉強をしてるなど実感しました。まだまだ英語力不足で上手くクラスメート・先生とコミュニケーションが取れないことがありもどかしい気持ちになったり、落ち込んだりしました。またテストのときは毎回ちゃんとパスできるか心配でしたが、すべてのテストをパスできたのでよかったです。

Q 大変だったこと

一学期と同じで英語でコミュニケーションをとることが一番大変でした。先生に授業中いきなり質問され、その意味をすぐに理解できず答えられず悔しい思いをしました。また、2学期になってキッチンではさらにスピードを求められ、自分で自分の行動は人よりも遅いことが分かっていたのでキッチンのレッスンのときは1番にクラスに行っていましたが、なかなか思うように作業ができず料理を完成されるのが遅くなることがしばしばありました。レッスンで作る料理を時間が足りずすべて作ることができなかった日はすごく悔しい思いをしました。

Q 良かったこと

パスタの作り方と魚のさばき方を学べたことです。前から魚をさばけるようになりたいと思っていたのでレッスンで学べるとわかった時は嬉しかったです。実習では実際に **round fish** と **flat fish** 両方のさばき方を学び、自分でさばいた魚を使って料理しました。はじめは上手くさばくことができず身が崩れちゃったけど、テストのときはちゃんとできました。パスタの作り方を学んだときは、本当に西洋料理をちゃんと勉強してるなど実感できました。

Q 上手く出来た料理

Beef Lasagne です。自分でパスタも作りました。ちゃんと層になっていて初めてラザニアを自分で作ったのですが美味しいと思えました。

Q 一学期と比べて

二学期は一学期と比べてキッチンのレッスンのときクラスメイトとコミュニケーションをとる機会が多く一人で料理を完成させるけど、必要な協力をしあうことができたと思います。またスピードが必要でいつも先生が **hurry hurry hurry!!!** と言って背中を押していたのはじめは何をしていけばいいか混乱してパニックに陥ることもありましたが、冷静に料理の手順を考えなるべく早く行動をできるようになったと思います。料理もエントリーからメインにかわりまた一学期と違う雰囲気を感じました。大変だったけど一学期よりも落ち着いて取り組むことができたと思います。