

学校関係者評価

- ・企業と学校の連携をより深めていきたい。意見交換をすることで双方にとってメリットがあると感じる。
- ・就職して現場に入り、理想と現実の差を感じて早期に退職してしまう者もいるため、現場実習などを通して業界を知る機会を与えてほしい。
- ・就職後はなるべく長く続けてほしいので、今の学生の現状を知り、対応できるようにしたい。
- ・業界の魅力を直接伝えたいので、講義や実習を行って現場の声を届けたい。
今や SNS が普及して、ネット上で情報を得ることは簡単だが、実際に自分の目で確かめることが重要だと思う。
- ・今は働き方改革のために勤務時間が限られている。食の現場は技術を身につけることが大切で、技術を上げるためには時間をかけて繰り返し行うことが必要だが、現場に入ると勤務時間内では時間がない。在学中に基礎技術習得の強化に取り組んでもらいたい。
- ・現場では技術以外にも大切なことが沢山ある。挨拶、返事、言葉遣い、学ぶ姿勢など、どの業界でも通用する基本をしっかりと身につけてほしい。
- ・現場実習では、ただ実習をするだけでなく、学びたい内容や目的意識などを明確にしてから入ってほしい。時間をかけて指導しているのだから、実りある実習期間にしてもらいたい。
- ・定期的に著名な料理人を招いての特別講義を行っているが、憧れの料理人の本物の味に触れることで、感動する体験は学生にとってモチベーションを上げることに繋がるので、継続してもらいたい。
- ・こども食堂の開催を定期的に行っている。地域貢献を行うと同時に、食育を通じて子どもたちに食の素晴らしさを伝えることは大切なこと。

- ・職業訓練（長期高度人材育成コース）の受託も積極的に行って、社会人の再就職雇用に繋がっている。今後は少子化が加速していく中、生徒確保は難しくなると思うので、社会人からの募集にも力を入れて行ってほしい。
- ・人手不足が続く飲食業界では外国人労働者は貴重な存在。国際的に日本食の人気の高まっていることもあり、留学生の入学希望が増加することが予想されるので、継続して外国人の受け入れを行ってほしい。