

＜辻調理師専門学校 別科研究講座＞

コロナ禍で注目のフードトラックを使って学生が弁当販売

受講希望の学生 20名が参加

辻調理師専門学校(大阪市、校長:辻芳樹)は、11月1日(月)～11日(木)の期間、「移動店舗開業 研究講座」を実施し、受講を希望する学生20名が参加しました。

コロナ禍において飲食店での食事が制限される中、移動店舗(フードトラック)は密を避けて感染リスクを下げる業態として注目され、飲食業からの参入が相次ぎました。本講座はこのような社会情勢の中、学生も関心を寄せる移動店舗(フードトラック)をテーマにしたもので、基礎知識を学び、実践を通して理解を深めることを目指して開講しました。小規模店舗のマネジメントを学ぶ機会として、また、働き方の選択肢のひとつとして捉えることも期待されました。



今回の実習では、日本料理の弁当を販売。おかずの組み合わせによって10種類の弁当を準備

移動店舗(フードトラック)では、ランチタイムなどの短いコアタイムの間に、限られたスペースの中で滞りなく料理を提供することが求められます。そこでどのような料理が適しているのか、どのように準備をしておくべきかといった考え方を学び、学生達は味にもこだわりながら、提供方法や原価率を考慮して料理を考案しました。その後、実際にトラックに乗り込み、学校関係者を相手に弁当の販売実習を行いました。目の前で料理を仕上げ、できたてを提供する移動店舗(フードトラック)の魅力を生かしながら、顧客を待たせることなく効率よく販売しようと心掛けました。トラックの脇に列をなす顧客を前に、通常の実習とは異なる緊張感がありました。

学生にとって規模の大きなレストランの経営はイメージしにくいものですが、一人、あるいは少人数での運営を基本とするフードトラックでは、自らが店舗を経営する想定をしやすいため、実質的な店舗経営が肌で感じられるような学びにもなりました。



フードトラックは連携している鹿児島県長島町からお借りし、弁当には長島町の鰯を使用