




パティシエ学科

パティシエ学科 1年
藤井 樹里さん
(船引高校出身)



【目指す職業】
パティシエ
ブーランジェ
カフェスタッフ

【目指す資格】
国家資格 製菓衛生師
商業ラッピング検定 3級
サービス接客検定 3級
etc...

手厚いサポート体制を親子それぞれが実感。

Q 本人の進路希望を聞いたとき、どう感じましたか？

(母)ユカリさん: 私も調理に関わる仕事をしていて趣味でお菓子も作るので、食の世界の魅力は理解していました。ただ、衛生面や自身の健康面をしっかりと管理しなければならない厳しさも分かっていたため、くじけずやっっていけるのか多少の不安はありました。

Q BFへの進学を決めたのはいつごろですか？

(母)ユカリさん: 高校2年生までにはいろいろな専門学校を検討していました。BFに決めたのは高校3年生の春ごろです。

樹里さん: 実習やイベントで経験値を高めたいと思っていました。BFはクラスの人数が多すぎず、引っ込み思案な自分でも主体的に取り組みそうだと感じました。

穂積先生: 実際に実習では、全員が持ち回りでリーダーや補佐を務めています。お菓子作りに必要なリーダーシップやチームワークの力もしっかり身につきますよ。

(母)ユカリさん: 製菓の技術だけでなく、取

り組み姿勢や精神面のサポートも充実していますよね。入学前のオープンキャンパスでもそうした印象を受けていました。

Q 親子でオープンキャンパスに参加して、印象はいかがでしたか？

樹里さん: 高校の部活動の合間をぬって、オープンキャンパスに10回以上参加しました。実習の体験をしながら、入学後の学びについて気になったことをたくさん質問しました。

穂積先生: 樹里さんは家で作ってみたお菓子についての相談もしてくれましたね。

(母)ユカリさん: 学生一人ひとりに対して手厚くサポートしてくれる印象を抱きました。保護者説明会では学費についても明快に説明していただき、安心しました。

Q BFでの学びで「よかった」と感じることは？

(母)ユカリさん: 本人が毎日楽しく通学していることが一番ですね。また、だんだんと自分に自信が持てるようになってきたようです。本

人が作ったお菓子を知人におすそ分けしたら、その完成度にとっても喜んでいました。そうした「喜んだ顔を見られる」という経験が自信につながっているのかもしれませんが。

樹里さん: 一流の材料を使ってお菓子作りに臨める環境でよかったです。実践の機会が多いので、作業をするときに効率を考えられるようになったのも成長の一つだと思います。

Q 今後の進路や目標についてお聞かせください。

樹里さん: パティシエとして、チームの上に立ってお店を回せるスキルも身につけたいです。もっと自信を持てるように技術を磨いていきたいです。

穂積先生: 持ち前の真面目さに積極性が備わってきましたね。仲間と協力し合い、時にはリーダーとして引っ張りながら、作りたいものを形にする力を養っていきましょう。

(母)ユカリさん: 長年の夢を叶えるために努力を惜しまず、頑張ってください。

オープンキャンパスでは明快な説明が聞けてよかったです。



母: 藤井 ユカリさん

聞きたいことがたくさんあって、10回以上参加しました。



学生: 藤井 樹里さん

安心して通っていただくために、なんでも聞いてほしいですね。



担任: 穂積 良幸先生