

インターンシップ 実習計画書① (有)グリーンオアシス レストラン

長野県立大学
キャリアセンター

団体（企業・法人）名	公益財団法人 いのちの森文化財団			
実習部署名	(有)グリーンオアシス レストラン			
実習先住所	〒380-0888 長野市大字上ケ屋2471番地2198			
最寄駅	長野駅			
実習期間・日数	8/1(木)~9/20(金)	50日間		
勤務時間	泊まりがけ 6時 00分 ~ 22時 00分 (休憩4時間)			
	通い 9時 00分 ~ 17時 00分 (休憩1時間)			
指導者	所属	(有)グリーンオアシス	電話番号	026-239-2630
	氏名	塩澤研一(シフト:鷺尾智恵子)	e-mail	suirin@suirin.co
初日の確認事項	集合場所	いのちの森「水輪」	集合時間	9:00
	持ち物	バンダナ・エプロン・ニトリル手袋(食品適合)・ヘアキャップ・水筒・筆記用具		
事前ガイダンス	なし	ありの場合	<small>日時・場所・持ち物・服装 他</small>	
実習先での貸与物	あり	ありの場合	<small>内容詳細</small> サロンエプロン	
他大学実習生の有無	なし			
服装	通勤時	私服	実習時	白シャツ・黒ズボン・バンダナ(無地)・サロンエプロンまたはエプロン
その他注意事項	<p>【活動の意義・目的】 隣接する光の水自然農園で採れた自然農法のお野菜を調理し、お客様にお召し上がりいただきます。お野菜の生命の力に、お客様が癒され、笑顔になり輝いていく様子は、いのちが循環しているということを感じさせてられます。食を通して人のいのちに貢献している厨房での仕事を通じ、今に集中していくこと、1つの目標に向かい、他の人たちとともに仕上げていくことの喜びや、仕事は自分のためだけでなく、人につくすことを学んでいただけたらと思います。また、いろいろな料理のレシピも実践で学びます。</p> <p>8月5日～9月20日までレストランでのレシピから食材選びまで料理実習を学びます。</p>			

(連絡先) 電話 026-462-1443 FAX:026-235-0026 e-mail:career@u-nagano.ac.jp

実習計画書② (有)グリーンオアシス レストラン

実習内容・スケジュール		実習内容	場所 部署	備考
1日目	8月 5日 (月)	⑨お客様・セミナーにより予定は変わることがあります。 厨房の流れ、器具の場所など見て頂く	グリーンオアシスレストラン 厨房・フロア	
2日目	8月 6日 (火)	各種メニューレシピ・料理作り 片付け・仕込 (野菜洗いなど)	グリーンオアシスレストラン 厨房・フロア	
3日目	8月 7日 (水)	畑の見学や収穫 その他上に同じ	グリーンオアシスレストラン 厨房・フロア	
4日目	8月 8日 (木)	各種メニューレシピ・料理作り 仕込 (徐々に材料の切り方など覚えていただく)、片付け	グリーンオアシスレストラン 厨房・フロア	
5日目	8月 9日 (金)	その他 フロア・接客についての学び	グリーンオアシスレストラン 厨房・フロア	
6日目	8月 10日 (土)	フロア接客・料理実践	グリーンオアシスレストラン 厨房・フロア	
7日目	8月 11日 (日)		グリーンオアシスレストラン 厨房・フロア	
8日目	8月 12日 (月)		グリーンオアシスレストラン 厨房・フロア	
9日目	8月 13日 (火)		グリーンオアシスレストラン 厨房・フロア	
10日目	8月 14日 (水) ～9月20日 (金) まで		グリーンオアシスレストラン 厨房・フロア	