



カ フ ェ ド ノ ヴ ィ ス

# Café de NOVICEの紹介



## Café de NOVICE ってどんなところ？

Café de NOVICE（カフェ ド ノヴィス）は、志村学園の生徒が実習として取り組んでいるカフェ&レストランです。地域の方、企業の方、保護者の皆様、どなたでもご利用になることができます。

お料理は、市民講師の先生からのご指導の下、すべて生徒が手作りし、提供させていただきます。

## Café de NOVICE の由来

「Novice」（ノヴィス）とはフランス語で『初心者』という意味です。

生徒たちは企業就労を目指して実習に取り組んでいます。どんなときも初心を忘れずに、しっかり働いてほしいという願いを込めました。

## メニュー例

- ランチセット・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥600  
（例：日替わりランチ+サラダ+スープ+デザート+ドリンク）
- デザートセット・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥200  
（デザート+ドリンク）
- デザート・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥100
- ドリンク・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥100  
（コーヒー、ミルクティー、レモンティー、オレンジジュース）

## 来店方法

ランチ営業の際は、ご予約様限定の受付とさせていただきます。お電話でご予約をお願いしております。

デザート・ドリンクのみのカフェ営業の際は、ご予約の必要はございません。当日、直接お店にご来店ください。



## NOVICE（ノヴィス）のあれこれ

### ◎営業の日数に関して

営業日を増やしてほしいというご意見をくださり、大変ありがたく思っております。現在、生徒の授業のある曜日に合わせて開店を行っております。

主に実習を行っているのが3年生です。2年生もオープンに向けて練習中です。

### ◎NOVICE（ノヴィス）の味はフランス流?!

お料理の味付けは、食習慣より個人差があるので薄目に作っています。味が濃いと食べていて飽きてしまうということや、薄味好きの方もいらっしゃるからです。また、薄味は素材本来の味を引き出し、健康を考える上で薄味は大切な要素となります。味付けが薄いと感じた方は、卓上に塩・こしょうを用意しておりますのでご利用ください。

市民講師の先生が、フランス料理の専門ということもあり、提供させていただく料理はフランス料理が基本となっています。もちろんデザートもフランス本場の味です。

#### 厨房担当 市民講師の先生から

西洋料理では、料理に砂糖などの糖分は使いません。そのため、食事の最後のデザートにはしっかりと甘味をつけたお菓子を食ししめくくるという意味がこめられています。本校カフェレストランの食後のデザートはお一人につき4グラムの砂糖を使っています。（厚生労働省は1日25グラム以下の砂糖を目標にしています。）

### ◎NOVICE（ノヴィス）の特徴

職業に関する教科の食品加工コースを選択した生徒が、実習としてお客さまをおもてなしいたします。（接客担当と厨房担当に分かれ、ローテーションで入れ替わりをしています）接客に関しては生徒は繰り返し練習をしていますが、お客様を前にすると緊張でいっぱいです。よりスムーズな自然体の接客ができるよう取り組んでいます。接客に不慣れな面もあるかと思いますが、応援よろしくお願いいたします。お気づきの点がありましたら、生徒の授業反映のためにもご意見をお聞かせください。

#### 接客担当 市民講師の先生から

来店頂きましたお客様とのコミュニケーション（意思の疎通）、ホスピタリティ（思いやり）を通して行動と心を学び、社会人として、役に立つ様な接客サービスの指導をしております。成長する生徒の姿を是非見に来てください。

#### 厨房担当 市民講師の先生から

一般の飲食店に比べると、ぎこちなさを感じるかもしれませんが、3年間を通して多くの経験（学習）をしていきます。皆様方のサポートが必要です。励まし、褒めて生徒たちが社会に出ていける自信や強さを育てていきたいと考えています。