



＜未来のシェフ&パティシエを育成する産学協同企画＞

バルニバービ総料理長が主導する出前授業やメニュー開発プログラムが始動。

第一弾は山手調理製菓専門学校生が考案したスイーツを 11/22（月）より都内4店舗にて販売

株式会社バルニバービ（本社：大阪市西区、代表取締役会長 佐藤裕久）は、若年層の雇用推進を目的とした新たな採用方法の一環として、今後様々な調理・製菓専門学校との連携により出前授業やメニュー開発プログラムを始動いたします。第一弾として、調理製菓学校「山手調理製菓専門学校」（所在地：東京都渋谷区円山町 28-5）と連携し、学生考案のメニュー販売に向けた開発を実施、全 13 チーム参加のうち選出された 4 チームの学生が考案したスイーツメニューを運営する「GOOD MORNING CAFE 品川シーズンテラス」「GOOD MORNING CAFE ルミネ池袋」「NEW LIGHT」「Riversidecafe Cielo y Rio」の都内4店舗において11月22日（月）より期間限定で販売いたします。



BALNIBARBI



YAMANOTE
COOKING & CONFECTIONERY COLLEGE
ECOLE SHIBUYA

■未来のシェフ&パティシエを育成する「産学協同企画」取り組みの背景

当社は2013年より新卒採用に取り組んでおり、調理・製菓就業希望者は専門学校生を中心に、毎年20名ほど採用しております。このような中、今後より一層の若年層の雇用推進を目的に、様々な調理・製菓専門学校との連携による出前授業やメニュー開発プログラムを行うことにより、実務と理論を体系化した授業を学生に提供できるよう本取組にいたしました。生徒の実践教育の場としたという学校の想いに加え、学生としては自身が手掛けたメニューを販売することでモチベーションがあがり、働いた後のイメージがわかりやすい、等の意見がうまれており、企業側としては早期に学生と関係性をつくることで将来的なスムーズな雇用がうまれやすいと考えております。



■各店舗のパティシエが出したお題に基づき学生が考案した4メニュー



[GOOD MORNING CAFE 品川シーズンテラス]

洋梨オペラ 770 円

洋梨を使ったカットケーキをテーマに、秋らしいオペラを考案。より洋梨の味わいを楽しめるようサンドするクリームや食感などを改良した上品な甘さを感じる一品。



[Riversidecafe Cielo y Rio]

フォンダンショコラ 900 円

温かいデザートをテーマに、チョコレートをつかったリッチ感のあるものを考案。学校の授業でもとりいれた「モエールショコラ」にアレンジをきかせた一品です。※平日のみ販売



[NEW LIGHT]

洋梨のオープン焼き 1,200 円

洋梨をつかったアシェットデセールをテーマに、洋梨を丸ごとつけたニューを考案。店舗での販売に向け、サイズ感と焼き加減などを調整し仕上げました。※平日は終日、土日祝はディナータイムのみ。12月5日までの販売



[GOOD MORNING CAFE ルミネ池袋]

梨と焙じ茶のパフェ 1,200 円

季節のフルーツを使ったパフェをテーマに、和梨をつかったパフェを考案。焙じ茶と梨両方の味を感じられるようにバランスを整え、アーモンドのキャラメリゼや、飾りのパトマレショーで香ばしさもプラスした一品。

——山手調理製菓専門学校について——

専修学校認可 指定製菓衛生師養成施設

住所：東京都渋谷区円山町 28-5

設置学科：製菓総合本科（昼間2年）製菓衛生師科（昼間1年）調理師科（昼間1年）Wライセンスシステム（昼間2年）ブライダルWライセンスシステム（昼間2年）

総定員：320名/2016年4月開校

作るだけでなく商品開発力やSDGsなど幅広い視野を養うカリキュラムを搭載。

母体は1983年設立の村川学園（大阪府泉大津市）

【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社 バルニバービ 広報：福地（フクチ）

TEL：03-5820-8280 / FAX：03-5820-8281

Mail：fukuchi@garb.co.jp / URL：http://www.balnibarbi.com/