

《课堂外的学习》

一转眼我们加入良师益友三期项目已经两个半月了。随着课程的深入，我们对餐旅业有了一定的了解，同时又多了几分好奇，就想一探究竟。

12月3日，老师带着我们按西餐烹饪专业和西点制作专业，分别去了上海金茂君悦大酒店和上海柏悦酒店进行实地学习。

首先，由人力资源部的培训师给我们讲解了酒店的各个部门，各自的职能以及部门之间是如何配合的。



*图片来自上海嘉和公益基金会

在厨房里，厨师长向我们介绍了厨房的种类，比如有综合厨房、宴会厨房、零点厨房、扒房、饼房、巧克力房、冰激凌房等，同时还认识了许多设备。



*图片来自上海嘉和公益基金会

餐饮部除了厨房部分，还有餐饮服务部分，餐厅经理为我们示范了西式餐具及桌椅摆放的要求和细节，以及客人就坐后的系列服务。



*图片来自上海嘉和公益基金会

按学习内容，餐厅经理还向我们介绍了各种菜单、酒水、招牌菜、促销活动，如何向客人介绍菜品。当然，最关键的是餐饮服务人员在面对客人的时候要始终保持微笑、要自信、语气温和，要与客人有眼神交流。



*图片来自上海嘉和公益基金会

在酒吧里，我们还学到了许多有关鸡尾酒的知识，包括基酒、果茸、柠檬汁、糖浆、冰块，还有调酒师非常帅气的调酒动作。突然发现我对调酒产生了浓厚的兴趣。老师常说我们要做斜杠青年，好吧，我就要争取做一名鸡尾酒调得最好的西餐厨师。



*图片来自上海嘉和公益基金会

一转眼窗外已灯火辉煌，一个下午就这样结束了，可我们还意犹未尽。希望今后有更多的酒店实地学习机会，让我们的知识和视野在课堂外得到延伸和拓展。