

こどもcafeの時間。

対象年齢：4歳～7歳 1日10人 × 5日間 = 50人のこどもたちが参加します。

こどもcafeは、work shopとは、ちょっと違います。

それは、こどもcafeの目的は、『レストランってどんなところ？』を知ってもらうことだから、レストランでお仕事しているひとの気持ちを分かってもらうことだから、調理道具も大人と一緒に、お皿だって重たい、メニューも街のcafeの様なスタイルがいつも目標。本物でなくては、こどもたちには伝わらないと思うのです。

営業中はパパもママも居ません。学生さんのお兄さんお姉さんに教えてもらいながら、『始めまして』のみんなと、協力し合ってお仕事をして、お客様をお迎えします。ここでは、こどもシェフたちの時間をご紹介します。

① 集合



到着したら、かよ先生からお仕事を説明。OPENまで1時間しかないので、こどもシェフたち一生懸命です。

② 準備



名札は、自分でつくります。

③ こどもシェフへ



大人もこどもも同じサロン、仲間だから。

④ 大切な手洗い ⑤ 学生さんと ご対面



各ポジションの班長である学生さんと、色々と確認。

⑥ OPENまで後5分



みんなで『やるぞー！！！』の気持ちを共有する時間。

⑦ OPEN！！



キッチンもスタンバイOK。5、4、3、2、1 のカウントダウンと共に、『いらっしゃいませ～～！！！』

⑧ いつもOPENと同時に満席。こどもギャルソン大忙し！



オーダーにはちょっと時間がかかります。みんな丁寧にひと文字ずつ書いてくれるから。

こどもキッチンは、いつもお客様に見える様に、店内に設置します。

お客様でいらっしゃったママたちに、『こういう風にしたら、安全に一緒に料理出来るんだ。』
『こどもって、こんな事も出来るんだ。』 色んなことを知って頂きたいからです。

9 すぐに、キッチンも大忙し！！



10 ランチタイムのピークが過ぎたら、順番で遅いお昼ご飯。



11 明日の仕込みもやっちゃいます。



こどもcafeのお昼ご飯は、お塩だけの白いおむすび。みんな小さな手に持てんばかりのおむすびを握り、頬張ります。そして食べ終わったらすぐに、『次、何をしたらいい?』と走ってやって来ます。こどもはやりたい！ですよね。

大人と同じ道具を使って、どう安全にお料理が出来るかを考えてあげるのが、大人のお仕事。

12 11:00～15:00 4時間のお仕事終了。



全員で片付けて、お疲れさま！こどもたちへはレストランデビューチケットをプレゼント。
お店側のひとになったあと、今度はお客様に。さて、みんな、どう変わるかな。