

Nhu cầu: ngành học đang được chú ý ở M

Tác Giả: Lê Tâm (theo Culinary Institute)
Thứ Hai, 07 Tháng 3 Năm 2011 12:05

Hiện có khoảng hơn 700 trường dạy nấu ăn ở M

HOA K - Trong mấy năm gần đây, nấu ăn là một ngành học được nhiều người chú ý ở M. Có nhiều người đi bỏ công việc đang làm của mình để đi học nấu ăn vì muốn làm điều mà mình thích hoặc vì cho rằng đây là một lĩnh vực bỏ d m công ăn việc làm.



Nhiều người đi bỏ công việc thu nhập nấu ăn (culinary arts) là một ngành đòi hỏi nhiều khả năng sáng tạo nhưng cũng cho các công việc tốt.

Trong thời gian kinh tế xuống mạnh, người ta có thể muốn những món ăn cao sang, được chế biến cầu kỳ.

Trong thời buổi khó khăn, nhu cầu của thực khách có thể là những món ăn “ngon, b , rẻ.”

Dù trong trường hợp nào chăng nữa, các thành phố như B Lao Đ ng M cho hay có rất nhiều công việc cho các đầu bếp có khả năng trong những năm tới.

Nếu ăn: ngành học đang được chú ý ở Mỹ

Tác Giả: Lê Tâm (theo Culinary Institute)
Thứ Hai, 07 Tháng 3 Năm 2011 12:05

Điêu bạn nên chú ý ở đây là vấn đề “có khả năng.” Bạn có thể phát triển khả năng của mình khi đi làm mỗi ngày.

Những các nhà hàng lớn hoặc những nơi bạn tiếp xúc với thực phẩm chú ý đến những người được huấn luyện có bài bản, một cách chuyên nghiệp. Có nghĩa là bạn phải qua đi học hay vào một chương trình học việc có cấp chứng chỉ (certified apprenticeship) hay tham dự các lớp học mà một trường dạy nấu ăn nơi tiếp xúc.

Có nhiều cách để học về nghề thuật nấu ăn, và bạn sẽ phải xem chương trình nào phù hợp với hoàn cảnh và khả năng của mình nhất.

Bạn có muốn sau này đi vào lãnh vực điểu hành trong ngành nấu ăn không? Hay bạn chỉ muốn chú trọng hoàn toàn vào việc nấu nướng? Bạn thích lý thuyết? Hay chỉ thích tìm hiểu qua thực hành? Bạn có cần phải có bằng cấp hay không? Tình trạng tài chính bạn ra sao? Có cần phải đi làm càng sớm càng tốt hay không?

Tùy theo trường hợp, thời gian huấn luyện của bạn có thể kéo dài từ sáu tháng đến bốn năm hoặc hơn nữa. Dưới đây là một số chương trình bạn có thể tìm hiểu:

Chương trình hai năm và bốn năm đi học

Hiện có khoảng 1,000 trường đi học khắp nước Mỹ có các chương trình đi học đi kèm chú trọng về nghề thuật nấu ăn (culinary) hay tiếp đón và chiêu đãi (hospitality).

Các chương trình hai năm sẽ cho bạn bằng cấp cao đẳng (associate's degree); trong khi các chương trình bốn năm sẽ cho bạn tấm bằng cấp nhân. Dù là hai hay bốn năm, bạn cũng sẽ lấy các lớp về nấu nướng cũng như văn hóa nghề thuật.

Nếu ăn: ngành học đang được chú ý ở Mỹ

Tác Giả: Lê Tâm (theo Culinary Institute)
Thứ Hai, 07 Tháng 3 Năm 2011 12:05

Các loại bếp này cho bạn công việc làm việc đi u hành trong các khách sạn, nhà hàng, dịch vụ thực phẩm, trong ngành du lịch và giải trí như các sòng bài, tàu du lịch, khu nghỉ mát... Nếu đi theo hướng này, bạn sẽ có cơ hội học nghề công nghệ cao khi mới bắt đầu.

Trước khi khởi sự theo học, bạn cũng nên làm việc một thời gian ngắn trong khách sạn hay nhà hàng để xem mình có thực sự thích không kẻo làm việc này không.

▣ Các chương trình học việc

Việc theo học nghề (apprenticeship program) là một phương pháp truyền thống đã có trong nghề thu thập nấu ăn từ hàng trăm năm qua. Ngày nay, một trong những chương trình theo học việc được nhiều người biết đến và đánh giá cao nhất là chương trình do tổ chức American Culinary Federation (ACF) đi u hành.

Trong chương trình này, người học việc phải hoàn tất ba năm làm việc toàn thời gian (6,000 giờ) tại một nhà bếp dưới sự quản lý của một đầu bếp được chứng nhận. Chương trình này bao gồm một khoản 10 lãnh việc trong bếp dành cho người học nghề nấu món ăn và khoản 6 lãnh việc cho người học nghề làm bánh.

Những người học nghề cách học việc này cũng phải học tập thêm 192 giờ các trường để học công nghệ bếp và có thể dùng để lấy bằng cao đẳng.

ACF cũng chịu sự kiểm soát của Bộ Lao Động Mỹ, nên việc hoàn tất chương trình học việc của ACF thì bạn có giá trị hơn các chương trình học việc của nhân khác. Khi hoàn tất chương trình, học viên nhận được chứng chỉ từ Bộ Lao Động, chứng chỉ của ACF và trở thành “Certified Culinarian.”

ACF cho rằng các học viên của họ có nhiều khả năng hơn những người đi học ở trường bình thường vì được đầu tư vào hoàn cảnh học tập ở trong bếp với môi trường học tập thực tế.

Nhu ăn: ngành học đang được chú ý ở Mỹ

Tác Giả: Lê Tâm (theo Culinary Institute)
Thứ Hai, 07 Tháng 3 Năm 2011 12:05

▢ Các trường dạy nấu ăn

Hiện có khoảng hơn 700 trường dạy nấu ăn ở Mỹ. Trong số này có khoảng hơn 100 trường được Hiệp hội American Culinary Foundation công nhận. Học viên tốt nghiệp các trường này tiếp tục có ngay việc làm trong các lãnh vực nấu ăn, mở nhà hàng, trở thành người phê bình nhà hàng hay có những chương trình dạy nấu ăn của chính mình.

Hai điều ưu tiên cần để ý khi chọn trường dạy nấu ăn là số phần trăm người kiếm được việc sau khi tốt nghiệp và số hài lòng của học viên với các công việc họ nhận được sau khi học.