

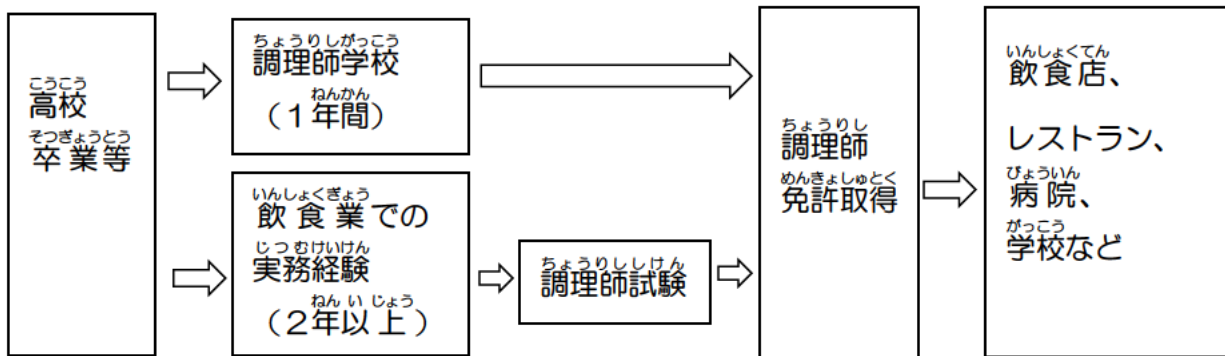
# 32 ちょうりし 調理師



ちょうりしめんきょをもっているひとのことをちょうりしといまいます。お店によって、コックやシェフ、板前などいろいろな呼び方があります。また、めざす分野によって必要な知識や技術は違ってきます。たとえば、外国の料理だと、その国で本場の味を勉強する人もいます。独立をめざす人は経営力も身に着けなければなりません。

おいしいものに目がなく、料理で人を喜ばせたりするのが好きな人に向いています。下積み期間が長いので、修行に耐える忍耐強さや、じょうぶな体、向上心が必要です。

## ちょうりし 調理師になるには



## 早くから準備をしましょう

調理師には現場のスタッフからの指示を理解できる日本語能力が必要です。また、世界中で和食の人気が高まっているので、日本の料理人が海外で活躍する機会が今後ますます増えていくと考えられます。早くから日本語の勉強、外国語の上達に心がけましょう。

## 資格を取れば どのところに就職できるの？

レストランや食堂、料亭、ホテル、病院、学校など、料理が提供される場所で活躍できます。収入は働く場所などによって大きく異なりますが、2013年度の調査では、平均年収は約330万円となっています。

## 費用（学費）はどれくらい？

調理師学校の学費は、1年間で約200万円かかります。