

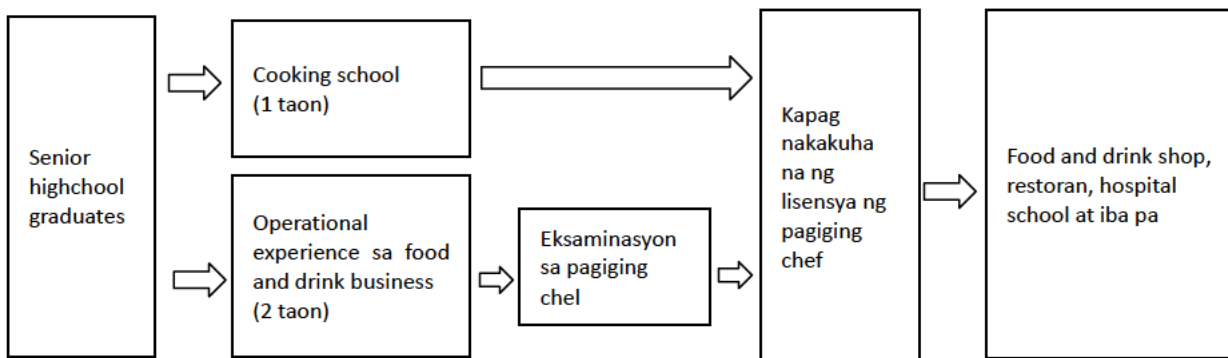
32 Chef



Ang tawag sa lisensyadong tagaluto ay chef. Iba iba ang tawag sa kanila, may chef, cook o kusinero depende kung saan sila nagtatrabaho. At depende sa espesyalidad nila, kinakailangan ang kakaibang galing at talino. Halimbawa, kung pagkain ng ibang bansa, inaalang nila at pinag-aaralan ang timpla ng nasabing bansa. Kung ang layunin ay magtayo ng sariling kainan, kailangan matutunan ang tungkol sa pamamahala ng business.

Angkop ito sa taong mahilig sa masasarap na pagkain at magbigay lugod sa ibang tao sa pamamagitan ng pagluluto. Dahil sa haba ng oras sa pagsasanay at mga pagsubok, kinakailangan ang tiyaga, tibay ng loob at pangangatawan para makamit ang ambisyon.

Para maging isang chef



<Maagang preparasyon>

Sa pagiging chef, kinakailangan ang sapat na kaalaman sa Japanese para sa pakikipag-usap at maunawaan ang pag-uutos ng mga staff na kasama sa trabaho. Nagiging popular na sa buong mundo ang Japanese food at masasabing unti-unti nang dumarami ang oportunidad ng mga Japanese chef sa labas ng bansa.

Pagbutihin ang pag-aaral ng Nihonggo at iba pang subjects sa paaralan, ganun din ang paghahasa ng sariling salita.

<kung makakuha ng kuwalipikasyon, saan maaring magtrabaho>

Maaring magtrabaho sa restoran at dining hall, tradisyonal na Japanese restoran, hotel, hospital, paaralan at ibang lugar kung saan maaring magamit ang pagiging chel.

Malaki ang kaibahan ng suweldo depende sa lugar na pinapasukan, ayon sa 2013 na survey, ang average na suweldo ay 3,300,000 yen sa isang taon.

<Magkano ang magagastos sa pag-aaral (tuition fee)?>

Ang tuition sa cooking school ay umaabot sa 2,000,000 yen sa loob ng 1 taon.