

Kusinero/ Tagaluto



Isang uri ng trabaho kung saan lumilikha ng masasarap na putahe sa pamamagitan ng iba't ibang pamamaraan ng pagluluto na nailalabas ang sarap ng bawat sangkap.



Panayam kay
Ginoong Hiroyuki Suzuki,
Pinuno ng Shizuoka-ken
Chōrishi Kyōkai



Gawain ng kusinero/tagaluto

Benepisyo ng trabaho

Napapasaya ang mga kumakain sa iyong nilutong pagkain. Sulit na gawin dahil nakakatulong kang magpasaya sa maraming tao na kalimitan ay ipinagdiriwang ang mga espesyal na okasyon sa restoran.

Mga taong angkop sa trabahong ito

Mga taong mahilig kumain at magluto. Mga taong malikhain dahil lumilikha ng mga bagong putahe gamit ang iba't ibang sangkap.

Para maging kusinero/tagaluto

Kumuha ng sertipikasyon bilang kusinero/tagaluto.

1. Mag-aral ng pagluluto sa paaralang pang-bokasyonal, junior college o kolehiyo. Makakakuha ng sertipikasyon kapag nakapagtapos sa kurso.
2. Pagkatapos magtrabaho at mag-ipon ng karanasan sa pagluluto ng 2 taon at pataas sa restoran/kainan, maaaring kumuha ng eksam sa pagiging kusinero/tagaluto. Mabibigyan ng sertipikasyon kapag naipasa ang eksam.



Mga kusinero na aktibo sa industriya



Nilikhang putahe mula sa sariling idea

Maaari rin ba itong gawin ng isang dayuhan?

Sa kasalukuyan wala ng hangganan ang pagkain. Maging sa bansang Hapon, maraming kusinero mula sa iba't ibang bansa ang nagtayo ng sariling restoran. Mayroon ding mga dayuhang kusinero na itinataguyod ang pagkaing Hapon sa kanilang sariling bayan.

Saan maaaring magtrabaho?

Napakaraming lugar ang maaaring pagtrabahuan tulad ng restoran, hotel, supermarket, ospital at mga kumpanyang gumagawa ng pagkain. Kapag nakaipon na ng karanasan, maaari ka ring magbukas ng sariling restoran.

Ano ang maaari kong gawin sa ngayon?

Mahalagang malaman mo ang iba't ibang uri ng sangkap at lasa nito. Makakatulong din kung ikaw ang mamimili ng pagkain at tumulong sa pagluluto sa bahay.

Message

Maaari kang magtrabaho sa restoran bilang kusinero/tagaluto kahit wala pang lisensya. Subalit, mas mainam na magkaroon ng lisensya para magamit mo ang iyong kaalaman sa nutrisyon ng mga pagkain at benepisyo sa kalusugan sa iyong trabaho. Tataas din ang perang kikitain. Kahit ano pa man ang iyong nasyonalidad at pinag-aralan, maaari kang maging isang kusinero/tagaluto kung kukuha ng sertipikasyon.



Kapag
interesado sa
trabahong ito

Shizuoka-ken Chōrishi Kyōkai