

Chef ng Sushi



Isang uri ng trabaho na gumagawa ng tradisyonal na pagkaing Hapon na "sushi" at may malalim na kaalaman pagdating sa mga uri ng isda at paraan ng pagluluto.



Gawain ng chef ng sushi

Benepisyo ng trabaho

Napapasaya ang mga kustomer kapag taos pusong ginagawa ang sushi. Maaaring makapagtrabaho sa alinmang bahagi ng mundo sapagkat sadyang tanyag ang sushi maging sa ibang bansa. Sa pag-aaral ng paggawa ng sushi, natutunan din ang kultura ng Hapon.

Mga taong angkop sa trabahong ito

Mga taong seryoso at mabusisi sa trabaho dahil maraming ginagawa na kailangang pagtuunan ng pansin ang detalye. Mga taong mahilig makipag-usap sa kapwa. Mga taong malayang magkapag-desisyon at kumilos ayon dito.

Para maging isang chef ng sushi

Hindi mahalaga ang pinag-aralan at kasarian. Maaaring maging chef ng sushi kapag natutunan ang kaalaman sa trabaho.

- 1 Pag-aaralan ang kaalaman at kakayahan sa paggawa ng sushi habang nagtatrabaho sa restoran ng sushi.
- 2 Mag-aral ng kurso sa pagluluto sa paaralang pang-bokasyonal, junior college o kolehiyo.



Tradisyonal na sushi



Mahalaga ang taos pusong paglikha ng bawat sushi

Panayam kay Ginoong
Katsutoshi Takeuchi,
Tagapamahalang Direktor,
Shizuoka-ken Sushi-shō
Seikatsu Eisei Dōgyō Kumiai



Maari bang makapagtrabaho kahit walang sertipikasyon?

Hindi kailangan ng sertipikasyon habang nagsisimula pa lamang sa trabaho. Kung may kagustuhan na "lumikha ng masarap na sushi" at "seryosong pag-aralan ang paggawa ng sushi", maaaring maging isang chef ng sushi.

Saan maaaring makapagtrabaho?

Maaaring magtrabaho sa restoran ng sushi, restoran ng pagkaing Hapon at hotel. Kapag nakakuha ng "lisensya ng tagapagluto", maaaring magtayo ng sariling restoran.

Ano ang maaari kong gawin sa ngayon?

Mainam na matutunan ang paghihiwa ng isda at iba't ibang paraan ng pagluluto habang nagluluto sa bahay. Mainam rin na kumain sa restoran ng sushi at magtanong sa namamalakad ng restoran.

Message

Patuloy na dumarami ang uri ng sushi sanhi ng iba't ibang pamamaraan ng pagluluto. Ang mga dayuhan ay maaaring magtrabaho bilang chef ng sushi kung may sapat na kakayahan dahil ang mga dayuhan ay may mga katangian ng pangdamdam na wala sa mga Hapon. Pang-habang buhay ang kakayahan kapag natutunan ang mga kaalaman nito. Ito ay napakahusay na trabaho na habang buhay na magpasasaya sa mga kustomer. Mag-aral nang mabuti para maging isang mahusay na chef ng sushi.

Kapag
interesado sa
trabahong ito

Telepono

Shizuoka-ken Sushi-shō Seikatsu Eisei Dōgyō Kumiai

Tel 054-255-7148