

ĐẦU BẾP



Koch/ Köchin

Thời gian đào tạo:
3 năm

Lương trong quá trình học:

Năm 1: 800- 1000 Euro

Năm 2: 900- 1100 Euro

Năm 3: 1100-1200 Euro
(Lương chưa trừ thuế)

Mô tả công việc:

- Chuẩn bị và chế biến món ăn theo thực đơn
- Kiểm tra chất lượng nguyên liệu và thực phẩm
- Sắp xếp, trang trí món ăn đẹp mắt
- Giữ vệ sinh an toàn thực phẩm và dọn dẹp bếp

Mô tả tính chất công việc

Là một đầu bếp thì dĩ nhiên bạn phải là người chế biến món ăn rất giỏi và theo công thức bài bản. Bạn biết mua nguyên liệu ở đâu, bảo quản thế nào và chế biến ra sao. Ngoài ra bạn còn biết viết quy trình làm việc, làm việc theo nhóm. Bạn là người khéo tay và chú ý đến các chi tiết để cho ra lò những món ăn có khẩu vị ngon miệng và có tính thẩm mỹ cao.

Thông tin tổng quát

Hình thức đào tạo	3 năm đào tạo lý thuyết trong trường. Song song thực tập trong các nhà hàng khách sạn, công ty tổ chức tiệc,...
Mức lương (trong quá trình học nghề)	Năm 1: 800-1000 Euro, Năm 2: 900-1100 Euro, Năm 3: 1100-1200 Euro (Lương chưa trừ thuế)
Mức lương sau khi ra trường	2000 đến 2200 Euro (chưa thuế)
Thời gian làm việc	Làm việc theo ca, kể cả cuối tuần, các ngày lễ có thể làm việc theo yêu cầu chỗ làm
Quyền lợi người lao động	Chế độ về bảo hiểm, hưu trí, thất nghiệp, kỳ nghỉ được hưởng như các ngành nghề khác
Yêu cầu trình độ tiếng Đức	B1, khả năng giao tiếp tốt, phần học lý thuyết trong trường cần kiến thức B2 (không bằng)

Nhiệm vụ công việc cụ thể

- Lập thực đơn theo mùa và theo yêu cầu của khách hàng
- Tính toán chi phí trước khi mua nguyên liệu để đảm bảo không thiếu không thừa
- Tính toán các phụ phí khác liên quan đến chế biến món ăn
- Lựa chọn nguyên liệu và lưu trữ đúng cách, kiểm tra tình trạng nguyên liệu
- Chuẩn bị món nấu và trang trí trình bày đúng cách
- Tính toán, cân đo lường để nấu món ăn đúng theo công thức
- Dọn dẹp khu vực làm việc và xử lý thực phẩm thừa.

Kế hoạch đào tạo và giảng dạy

Năm 1:

- Học cách làm việc trong bếp, khu dịch vụ và kho chứa nguyên liệu thực phẩm
- Học các kiến thức về nguyên liệu thực phẩm, cách bảo quản thực phẩm, chất dinh dưỡng và an toàn thực phẩm
- Tổ chức bếp và lập kế hoạch làm việc: Cách vận hành bếp chuyên nghiệp, lập kế hoạch thực đơn, khẩu phần và quản lý nguyên liệu và hàng tồn kho
- Học về vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn lao động trong bếp và những quy định pháp lý về thực phẩm tại Đức.

Năm 2 và năm 3 tại trường nghề :

- Đào sâu những kiến thức năm 1
- Quyền và nghĩa vụ của đầu bếp
- Quản lý tài chính, chi phí trong bếp
- Giao tiếp và làm việc nhóm
- Quản lý nhà hàng và tổ chức sự kiện
- Học làm các món cao cấp, phức tạp hơn như tráng miệng, tổ chức Buffet, các món thuần chay, hoặc các món chuyên thịt hoặc phô mai,...

Tương lai cho người chọn nghề đầu bếp

- Trở thành người đầu bếp chuyên nghiệp bên Đức cho các nhà hàng, khách sạn hoặc công ty cung cấp dịch vụ tiệc, tổ chức sự kiện,....
- Tự khởi nghiệp kinh doanh

Cơ hội học lên cao
• Bếp trưởng sau khi đi làm có kinh nghiệm và học thêm chứng chỉ kéo dài 1 năm nữa
• Quản lý trong lĩnh vực nhà hàng khách sạn và ẩm thực học khoảng 1-2 năm nữa
• Chuyên gia Công nghệ thực phẩm và dinh dưỡng
• Quản trị kinh doanh chuyên ngành nhà hàng khách sạn
• Giáo viên giảng dạy
• Cơ hội học lên đại học

Yêu cầu tuyển sinh

- Bằng tốt nghiệp trung học phổ thông
- Nam, nữ từ 18 đến 35 tuổi
- Giấy chứng nhận đủ điều kiện sức khỏe
- Không có tiền án tiền sự
- Giấy chứng nhận tiêm chủng
- Giấy chứng nhận chính thức về hạnh kiểm tốt
- Không bị các bệnh lây nhiễm như viêm gan siêu vi B,...

Nghề này phù hợp với bạn nếu bạn	Những khó khăn trong ngành đầu bếp
• Khéo tay	• Môi trường làm việc nóng, ồn ào, làm việc theo hệ thống kỷ luật nghiêm ngặt
• Chú ý đến chi tiết, sạch sẽ	
• Thích làm việc với thực phẩm, nguyên liệu nấu ăn	• Di chuyển nhiều, đứng trong thời gian dài, công việc nặng nhọc
• Thích công việc bận rộn, đầy thử thách	
• Thích sự ngăn nắp, có trật tự, tổ chức	• Áp lực về thời gian, cường độ làm việc cao
	• Tính cạnh tranh cao
• Thích sự sáng tạo, sự tỉ mỉ trang trí món ăn	
• Khả năng làm việc nhóm tốt	

Tương lai khi trở về Việt Nam

- Làm việc tại các nhà hàng-khách sạn cao cấp
- Làm việc ở các khu resort
- Khởi nghiệp kinh doanh các món ăn Châu Âu tại Việt Nam.