

KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN - NGHỀ MANG LẠI CƠ HỘI PHÁT TRIỂN VÀ THĂNG TIẾN BỀN VỮNG CHO NGƯỜI ĐẦU BẾP

ThS. Phạm Thị Nguyệt Ánh

Khi nhập từ khoá “cơ hội phát triển của nghề đầu bếp trong tương lai” trên công cụ tìm kiếm của Google, chỉ trong 0,41 giây, máy tính trả về cho ta khoảng 5.390.000 kết quả. Cũng cùng thao tác ấy với từ khoá “học làm đầu bếp chuyên nghiệp”, rất nhanh chóng, chúng ta thu được 21.500.000 câu trả lời trong vòng 0,36 giây. Tất cả những số liệu kể trên thực sự đều là những con số biết nói. Điều đó không chỉ cho chúng ta thấy được vị trí, chỗ đứng vững hiện tại của nghề này, mà còn chỉ ra tiềm năng, cơ hội phát triển bền vững, mạnh mẽ trong tương lai.



Một số hoạt động chế biến món ăn tại trường Cao đẳng Du lịch Huế

Thật vậy, kỹ thuật chế biến món ăn thực sự là một nghề hội đủ các yếu tố đem tới cho bạn cơ hội phát triển nghề nghiệp lâu dài. Bởi lẽ:

Thứ nhất, chúng ta không quá tự tin khi dám khẳng định rằng đây là một nghề không bao giờ lỗi mốt.

“Ăn uống là nhu cầu thiết yếu của cơ thể; là điều kiện cần để con người có thể tồn tại, sinh hoạt, học tập và vui chơi”. Chắc hẳn ai trong chúng ta cũng ít nhất một lần được nghe hay đọc ở đâu đó những câu chữ này rồi.

Chính bản thân tôi cũng đã từng một vài lần nhắc tới những dòng này trong những bài giảng môn lý thuyết chuyên ngành của mình. Trong bài viết này, câu trích dẫn ấy là hoàn toàn chính xác. Vậy thì nghề nấu ăn, biến các nguyên liệu, thực phẩm kết hợp với gia vị vùng miền thành các sản phẩm có thể ăn được – những món ăn ngon, lạ và đẹp mắt, chắc chắn sẽ là nghề không bao giờ lỗi mốt vì nó thiết thực, phục vụ nhu cầu tối thiểu của con người, chính là nhu cầu ăn uống.

Theo số liệu trong một nghiên cứu của Buzzmetrics - thành viên của YouNet Group - nhà tư vấn và cung cấp nghiên cứu từ dữ liệu mạng xã hội đáng tin cậy tại thị trường Việt Nam cho thấy: Ăn uống là hoạt động phổ biến nhất khi đi du lịch ở cả giới trẻ (độ tuổi từ 18-24) và người ở độ tuổi 25 trở lên. Vậy nên, nghề chế biến món ăn có một chỗ đứng vững chắc khó lòng thay thế được trong ngành công nghiệp không khói ở hiện tại cũng như trong tương lai.



Nguồn ảnh: Internet

Bên cạnh đó, công việc này cũng không quá kén chọn giới tính, độ tuổi, ngoại hình, màu da, quốc tịch như một số ngành nghề đặc thù khác; nếu như chưa kể tới một ưu điểm khác là lợi thế của kinh nghiệm và tuổi tác giúp cho tuổi thọ của nghề này được nâng lên khá cao.

Thứ hai, nghề bếp có cơ hội phát triển đa dạng trên khắp thế giới.

Trước kia, nấu ăn vốn vẫn được coi là công việc thường ngày, là “thiên chức” của người phụ nữ trong gia đình và được gọi bằng những câu chữ khá “bình dị” như “việc bếp núc, nội trợ, nấu nướng...”; thậm chí đôi khi còn có ý hạ thấp, thiếu xem trọng như “quanh quẩn xó bếp, bung mâm xách thớt, việc của đàn bà...”. Hiện nay, quan niệm và suy nghĩ ấy đã hoàn toàn thay đổi. Nghề nấu ăn được công nhận như bao ngành nghề khác, là một công việc tạo ra thu nhập (nếu không muốn nói là khá cao), được coi trọng, tôn vinh trong xã hội. Điều này có thể thấy rõ qua sự nở rộ của các chương trình truyền hình thực tế, các cuộc thi đầu bếp giỏi cho cả đối tượng người lớn và trẻ em.

Có thể kể đến các Master Chef nước ngoài nổi danh như Gordon Ramsay, đầu bếp người Anh nổi tiếng với 3 nhà hàng đều đạt 3 sao Michelin tọa lạc ngay ở trung tâm London, Paris và New York; Đó là Chef được mệnh danh “đầu bếp thế kỷ” người Pháp, Joel Robuchon, người đã rất thành công trong việc xây dựng đế chế ẩm thực của riêng mình và được Michelin gán tổng số sao cao nhất thế giới với 32 sao tại chuỗi nhà hàng của ông. Chef Wolfgang Puck gốc Đức nổi tiếng với Pizza ngon nhất thế giới, Chef Alain Ducasse với chuỗi nhà hàng nổi tiếng với món Gan ngỗng béo của Pháp tại Restaurant MIX. Và ngoài ra còn rất nhiều đầu bếp khác thành danh ở khắp nơi trên thế giới trong đó có một số Chef gốc Việt như Christine Hà ở Mỹ, Luke Nguyễn - chủ của chuỗi nhà hàng Red Lantern tại Surry Hills, Sydney ở Úc. Rồi thì Charles Phan được tờ báo New York Times vinh danh, Chef Dương Huy Khải, chủ nhà hàng Ana Mandara cao cấp, và là đầu bếp Việt Nam đầu tiên được nhận một ngôi sao trên Đại lộ Cordon Bleu ở Pháp.

Các hội nghị, hội thảo, hội chợ, nghiên cứu khoa học, sách, ấn phẩm về văn hoá ẩm thực, đặc biệt là chế biến món ăn cũng được tổ chức để trao đổi học thuật và chia sẻ, truyền đạt kinh nghiệm, học hỏi lẫn nhau. Vị trí việc làm của người đầu bếp dần được cả xã hội công nhận và vinh danh: danh hiệu nghệ nhân, làng nghề ẩm thực được bảo tồn, phát triển, các món ăn thất truyền được tìm hiểu, nghiên cứu và phục dựng... Người đầu bếp ngày nay tự hào

vì là người nắm giữ, phát huy và truyền bá hồn cốt của cả một dân tộc chứ không đơn thuần chỉ là nấu để ăn cho no bụng.

Học làm đầu bếp không chỉ dừng lại ở việc học cách chế biến một món ăn, mà còn cao hơn nữa là “Quản trị chế biến món ăn” - một cấp độ phát triển cao hơn ở quản lý, giám sát, lãnh đạo. Người học được học tập bài bản hơn, khoa học hơn, toàn diện hơn, nâng cao từng bước một để đảm bảo được cung cấp một cách đầy đủ nhất có thể những kiến thức lý thuyết cốt lõi, cơ bản của nghề và kỹ năng được vận hành khéo léo bằng đôi tay được điều khiển bởi tư duy sáng tạo, chuẩn chỉnh cộng với ý thức đam mê công việc trong nhà bếp, trong chế biến xuất phát từ con tim và khối óc của một người tạo món ăn ngon cho mọi thực khách, và đó cũng chính là cái tâm, cái đạo đức nghề nghiệp mà mỗi người đầu bếp, một khi đã chọn nghề phải theo đuổi.

Vị trí việc làm khi ra trường của người học, do đó, cũng vô cùng đa dạng: Phụ bếp, Bếp trưởng, Giảng viên dạy nấu ăn, Quản lý nhà hàng, Food stylist... với khách sạn quốc tế hay gần gũi hơn là các chương trình xuất khẩu lao động vì không chỉ tại Việt Nam mà tại nhiều quốc gia trên thế giới, nhu cầu tuyển dụng lao động nghề đầu bếp ngày càng cao.

Thứ ba, nghề bếp dễ tìm việc làm.

Nếu như với các nghề khác, chuyện tìm được việc làm sau khi ra trường đang là bài toán hết sức nan giải thì nghề đầu bếp lại là một ngoại lệ: hơn 90 % người học sau khi ra trường đều khá dễ dàng tìm được việc làm tại các nhà hàng, khách sạn hay các cơ sở có sử dụng dịch vụ ăn uống. Điều này cũng không quá khó hiểu bởi lẽ các ngành nghề khác chỉ có giới hạn hoạt động ở những lĩnh vực nhất định nhưng đầu bếp thì không. Ở đâu cũng cần đầu bếp: từ quán ăn, nhà hàng, khách sạn, khu nghỉ dưỡng, cho tới trường học, bệnh viện, doanh nghiệp, xí nghiệp, công ty, nhà máy... Nghề đầu bếp dễ xin việc làm vì nó đúng với nhu cầu của xã hội.

Thứ tư, thu nhập hấp dẫn.

Kỹ thuật chế biến món ăn hiện nằm trong top các ngành nghề đang và sẽ phát triển trong tương lai với môi trường làm việc khá lý tưởng, chế độ đãi ngộ tốt với mức thu nhập cực kỳ hấp dẫn. Yêu cầu của dịch vụ ăn uống ngày càng lớn, đặc biệt là yêu cầu về nhân lực chính: đầu bếp. Người đầu bếp có

kỹ năng chuyên môn và giác quan tốt sẽ mang đến những món ăn và thực đơn mới lạ. Các nhà quản lý sẵn sàng chi trả những khoản lương không hề nhỏ để giữ chân những đầu bếp tài năng làm nên danh tiếng, doanh thu của nhà hàng, khách sạn mình. Hãy nhìn vào bảng lương của các đầu bếp khách sạn 5 sao, các nhà hàng được Michelin vinh danh để làm động lực phấn đấu và trau dồi, phát triển. *Michelin Guide Book*, ra đời năm 1900 bởi hai anh em André và Edouard Michelin, nhà sáng lập của hãng lốp xe Michelin, cuốn cẩm nang Michelin chuyên đánh giá các nhà hàng, quán ăn dựa trên năm tiêu chí quan trọng: chất lượng nguyên liệu, sự hài hòa của hương vị, kỹ thuật nấu nướng xuất sắc, cá tính độc đáo của đầu bếp qua từng món ăn, và sự nhất quán trong mỗi lần ghé thăm khác nhau.



*Michelin – Thương hiệu sản xuất lốp xe kiêm review ẩm thực
- Nguồn ảnh từ Internet*

Ngày 06/6/2023, giới thực thần trong nước vui mừng khi Michelin chính thức đặt chân đến Việt Nam và công bố danh sách các địa điểm ẩm thực đáng chú ý.

Nhà thơ ngụ ngôn nổi tiếng người Pháp – La Fontaine (1621 – 1695) đã từng nói “Không có con đường nào dẫn tới vinh quang lại trải đầy hoa”-
“*There is no road of flowers leading to glory*”

Thành công không đến dễ dàng mà nó luôn song hành cùng với sự khổ luyện và đức hy sinh. Nghề đầu bếp nói riêng và các ngành nghề trong lĩnh vực cung ứng dịch vụ khách hàng nói chung cũng phải chấp nhận rất nhiều

vất vả, thiệt thòi và không thể thiếu những khó khăn, áp lực đi kèm mặt trái của nghề. Người đầu bếp muốn có tay nghề được khẳng định, ngoài việc nỗ lực tiếp thu những kiến thức cốt lõi đã được truyền tải, luôn phải cập nhật những ý tưởng hay, mới, sáng tạo trong suốt thời gian tham gia học nghề, còn phải luôn tự tìm tòi, không ngừng học hỏi, rèn luyện, thực hành để tự tin, tự chủ, tự nâng cao tay nghề cá nhân thuần thực để ngày càng “nâng cấp” hình ảnh bản thân mình thành một “phiên bản” mới và hoàn thiện hơn của chính mình.

Và khi nào trí tuệ nhân tạo còn chưa thể thay thế được người đầu bếp thì chúng ta hãy cứ vững tâm rằng nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn chắc chắn sẽ vẫn là một nghề nghiệp đem lại cơ hội phát triển lâu dài trong tương lai.

Website tham khảo:

1. <https://quantrikd.mitc.edu.vn/khoa-hoc-cong-nghe/xu-huong-nganh-che-bien-mon-an-tuong-lai.html>
2. <https://tuyensinhcaodangdulich.edu.vn/nganh-ky-thuat-che-bien-mon-an-va-co-hoi-viec-lam-trong-tuong-lai>
3. <https://amcollege.edu.vn/trien-vong-cua-nganh-ky-thuat-che-bien-mon-an-tai-viet-nam/>
4. <https://www.michelin.com/en/press-releases/michelin-guide-2023-hanoi-ho-chi-minh-city/>
5. <https://mia.vn/cam-nang-du-lich/top-4-nha-hang-dat-sao-michelin-dau-tien-tai-viet-nam-12071>