



Japan. "Oishii" to the world.
Washoku



System certyfikacji umiejętności kulinarnych w zakresie kuchni japońskiej

Przewodnik po jednostkach certyfikujących,
do których można aplikować



Zapraszamy do uczestniczenia w „Systemie certyfikacji umiejętności kulinarnych w zakresie kuchni japońskiej” w celu doskonalenia umiejętności szefów kuchni japońskiej

W celu poprawy otoczenia kuchni japońskiej, prowadzimy rekrutację „jednostek certyfikujących” szkolących zagranicznych szefów kuchni japońskiej i certyfikujących tych, którzy osiągnęli już pewien poziom, aby zwiększyć liczbę osób poważnie traktujących japońską kuchnię.

Wraz z boomem japońskiej żywności zagranicą, liczba japońskich restauracji gwałtownie rośnie na całym świecie. Wydaje się, że jest wśród nich немало przypadków, w których potrawy przyrządzają kucharze, którzy nie zapoznali się należycie z podstawami kuchni japońskiej. Aby tę sytuację poprawić i zwiększyć liczbę osób poważnie traktujących kuchnię japońską, konieczne jest wyszkolenie zagranicznych kucharzy i dostarczanie im wiedzy i umiejętności niezbędnych w kuchni japońskiej.

W kwietniu 2016 r. Ministerstwo Rolnictwa, Leśnictwa i Rybołówstwa Japonii ustanowiło „Wytyczne dotyczące certyfikacji umiejętności kulinarnych w zakresie kuchni japońskiej zagranicą”. W oparciu o te wytyczne, nasza firma, TOW Co., Ltd., jako organizacja operacyjna oraz zarządzająca „systemem certyfikacji umiejętności kulinarnych w zakresie kuchni japońskiej”, prowadzi szeroko zakrojoną rekrutację „jednostek certyfikujących” do certyfikowania zagranicznych szefów kuchni japońskiej w kraju i zagranicą. Zapraszamy do aplikowania.

Kandydaci podlegający kwalifikacji

Szkoły gastronomiczne, biznes związany z żywnością, i inne

Zalety jednostek certyfikujących

- Dzięki nauczeniu się i udoskonaleniu wiedzy oraz umiejętności kulinarnych w zakresie kuchni japońskiej przez zagranicznych szefów kuchni, można poprawić otoczenie kuchni japońskiej, takie jak techniki przyrządzania potraw i higiena.
- Zwiększając swoją rozpoznawalność jako jednostki certyfikującej, szkoły lub instytucje kulinarne będą w stanie odróżnić się od innych szkół i organizacji.
- Szkoła kulinarna, która stała się jednostką certyfikującą, będzie „szkołą szkolącą certyfikowanych szefów kuchni japońskiej” i z łatwością przyciągnie uczniów chcących uczyć się kuchni japońskiej.

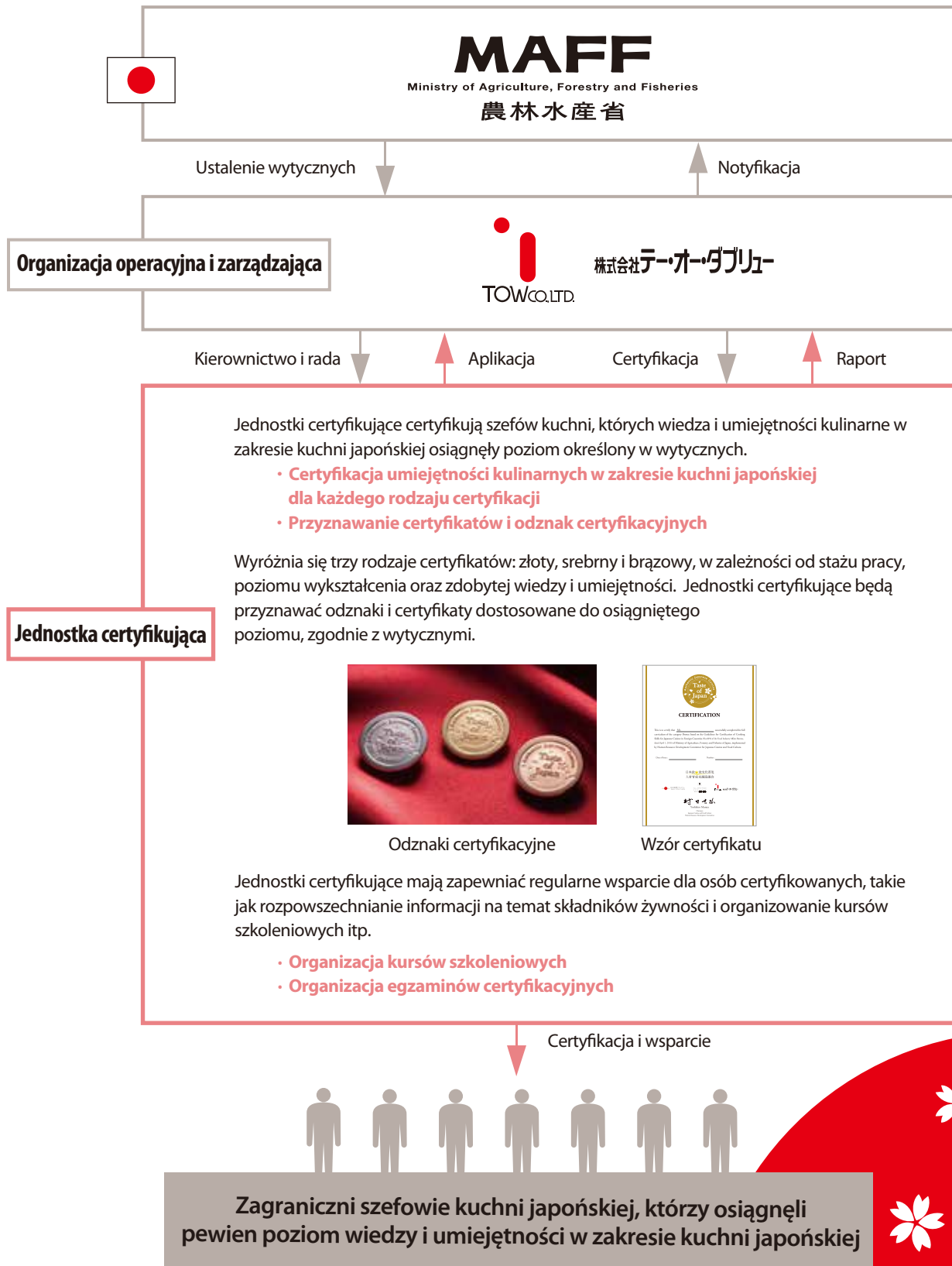
Zalety certyfikowanych szefów kuchni japońskiej

- Posiadając certyfikat, mogą wykazać się przed innymi, że jako szef kuchni poprawili swoje umiejętności kulinarne w zakresie kuchni japońskiej. Ponadto, stwarza to szansę na pracę z lepszymi benefitami pracowniczymi lub na lepszych warunkach.
- Posiadanie certyfikowanego szefa kuchni w restauracji przyciągnie uwagę i zwiększy wiarygodność wśród klientów oraz wyróżni ją na tle innych restauracji.
- Certyfikowani szefowie kuchni mogą doskonalić swoje umiejętności poprzez uczestniczenie w kursach szkoleniowych i egzaminach certyfikacyjnych prowadzonych przez jednostki certyfikujące.



Struktura biznesu

„Jednostka certyfikująca” opiera się na wytycznych ustanowionych przez Ministerstwo Rolnictwa, Leśnictwa i Rybołówstwa Japonii oraz pod kierownictwem i za radą organizacji operacyjnej i zarządzającej, odgrywa rolę w certyfikowaniu głównie tych zagranicznych szefów kuchni japońskiej, którzy osiągnęli pewien poziom wiedzy i umiejętności kulinarnych w zakresie kuchni japońskiej w swoim własnym kraju.



„Wytyczne dotyczące certyfikacji umiejętności kulinarnych w zakresie kuchni japońskiej zagranicą”

(ustanowione w kwietniu 2016 r. przez Ministerstwo Rolnictwa, Leśnictwa i Rybołówstwa Japonii)

Rodzaje certyfikatów

Wymagania

Wiedza i umiejętności do zdobycia



Złoty

Osoby posiadające około 2 lat doświadczenia zawodowego

Osoby z **około dwuletnim** stażem pracy w **japońskich restauracjach w Japonii, w których szefem kuchni są Japończycy**, które uznano za osoby, które nabyły zawartą w wytycznych wiedzę i umiejętności w zakresie kuchni japońskiej.

1. **Znajomość japońskiej kultury żywienia:** japońska kultura żywienia, cechy i zalety japońskiego żywienia, styl żywieniowy, **znajomość sake, znajomość zielonej herbaty**

2. **Znajomość zarządzania higieną:** rodzaje zatruc pokarmowych i zapobieganie im, strój, obchodzenie się ze składnikami, czyszczenie i sterylizacja przyborów kuchennych, składniki żywności i artykuły spożywcze wymagające obróbki cieplnej

3. **Umiejętności:** sposób użycia japońskich przyborów kuchennych, dobór składników, krojenie/obieranie składników, procedura przyrządzania potraw/czas przyrządzania, proporcje stosowania przypraw, nakładanie potraw, sposób przechowywania, regulacja ciepła i sposób podgrzewania, sposób przyrządzania wywaru, **opracowywanie menu**

4. **Gościnność:** manieri, sposób podawania potraw, **słowa, powitanie, delikatne myślenie o innych**



Srebrny

Absolwenci szkoły gastronomicznej kuchni japońskiej itp. lub osoby, posiadające około roczny staż pracy

A Osoby po **około rocznym** kursie z zakresu kuchni japońskiej w **szkole gastronomicznej w Japonii lub zagranicą**, które są absolwentami właściwej szkoły gastronomicznej, i które zdobyły wiedzę i umiejętności kulinarne w zakresie kuchni japońskiej, określone w wytycznych

B Osoby, które mają **około roczne doświadczenie w pracy w japońskich restauracjach w Japonii, w których szefem kuchni są Japończycy**, i które uznano za osoby posiadające wiedzę i umiejętności w zakresie kuchni japońskiej, określone w wytycznych.

1. **Znajomość japońskiej kultury żywienia:** japońska kultura żywienia, cechy i zalety japońskiego żywienia, styl żywieniowy

2. **Wiedza z zakresu zarządzania higieną:** zapobieganie zatruciom pokarmowym, strój, obchodzenie się ze składnikami, czyszczenie i sterylizacja przyborów kuchennych, składniki żywności i artykuły spożywcze wymagające obróbki cieplnej

3. **Umiejętności:** sposób użycia japońskich przyborów kuchennych, dobór składników, krojenie/obieranie składników, procedura przyrządzania potraw/czas przyrządzania, proporcje stosowania przypraw, nakładanie potraw, sposób przechowywania, regulacja ciepła i sposób podgrzewania, sposób przyrządzania wywaru

4. **Gościnność:** manieri, sposób podawania potraw



Braźowy

Osoby, które wzięły udział w krótkoterminowym gastronomicznym kursie szkoleniowym itp.

Osoby, które **ukończyły krótkoterminowy kurs szkoleniowy** na temat wiedzy i umiejętności kulinarnych w zakresie kuchni japońskiej, określonych w wytycznych, zorganizowany przez japońskie szkoły gastronomiczne, organizacje prywatne itp. w Japonii i zagranicą oraz zdały egzamin przeprowadzony przez jednostkę certyfikującą.

1. **Znajomość japońskiej kultury żywienia:** japońska kultura żywienia

2. **Znajomość zarządzania higieną:** rodzaje zatruc pokarmowych i zapobieganie im, strój, obchodzenie się ze składnikami, czyszczenie i sterylizacja przyborów kuchennych, składniki żywności i artykuły spożywcze wymagające obróbki cieplnej

3. **Umiejętności:** sposób użycia japońskich przyborów kuchennych, dobór składników, krojenie/obieranie składników, procedura przyrządzania potraw/czas przyrządzania, proporcje stosowania przypraw, nakładanie potraw, sposób przechowywania

4. **Gościnność:** manieri

Organizacja operacyjna i zarządzająca



Nazwa TOW CO.,LTD

Lokalizacja siedziby głównej 3F Hulic Kamiyacho Bldg., 4-3-13 Toranomon, Minato-ku, Tokio

Firma TOW Co., Ltd. jest zaangażowana w wiele zagranicznych projektów promocji japońskiej żywności i japońskiej kultury żywienia, prowadzonych we współpracy z rządem i japońskimi organizacjami związanymi z żywnością.

Przykłady działalności z ostatnich lat

- Program rozwoju zasobów ludzkich ds. upowszechniania japońskiej żywności i japońskiej kultury żywienia (2016- w trakcie, projekt Ministerstwa Rolnictwa, Leśnictwa i Rybołówstwa Japonii na rok fiskalny 2016)
- Organizacja przyjęcia i sympozjum upamiętniającego 150. rocznicę nawiązania stosunków dyplomatycznych między Japonią a Włochami oraz organizacja Tygodnia Japońskiej Kultury Spożywczej (2016 rok, Włochy, projekt Ministerstwa Rolnictwa, Leśnictwa i Rybołówstwa Japonii na rok fiskalny 2016)
- Organizacja seminarium na temat japońskiej żywności i kultury żywienia oraz przyjęcia (Boliwia, projekt Ministerstwa Rolnictwa, Leśnictwa i Rybołówstwa Japonii na rok fiskalny 2016)
 - Expo Milano, przyjęcie z okazji Dnia Japonii (2015 rok, Włochy)
- Organizacja Tygodnia Japońskiej Kultury Żywnienia (2015 rok, Francja, projekt Ministerstwa Rolnictwa, Leśnictwa i Rybołówstwa Japonii na rok fiskalny 2015) itp.

Kontakt :

Sekretariat Organizacji Operacyjnej i Zarządzającej Certyfikacją Umiejętności Kulinarynych w zakresie Kuchni Japońskiej, firmy TOW Co., Ltd.

E-mail: nihonshoku.ginou@tow.co.jp