



Japan. "Oishii" to the world.
Washoku



Chương trình cấp chứng nhận kỹ năng chế biến ẩm thực Nhật Bản

Hướng dẫn cách tuyển chọn “Tổ chức chứng nhận”



Hãy tham gia “Chương trình cấp chứng nhận kỹ năng chế biến ẩm thực Nhật Bản” để nâng cao tay nghề chế biến món ăn Nhật các bạn nhé

Nhằm tạo môi trường ẩm thực chuyên nghiệp cũng như gia tăng số người thực sự đam mê ẩm thực Nhật Bản, chúng tôi tìm kiếm và tuyển chọn “Tổ chức chứng nhận”, tổ chức này sẽ trực tiếp đào tạo và cấp chứng nhận cho những cá nhân đã đạt đến kỹ năng và kiến thức nhất định

Cùng với sự bùng nổ văn hóa ẩm thực Nhật Bản ở hải ngoại là sự gia tăng chóng mặt số lượng nhà hàng nhật. Tuy nhiên, chúng tôi nhận thấy có rất nhiều trường hợp đầu bếp chế biến món Nhật chưa được đào tạo một cách bài bản. Để cải thiện tình trạng này và gia tăng số người thực sự đam mê ẩm thực Nhật Bản, đào tạo các đầu bếp có kiến thức và kỹ năng là việc làm rất cần thiết.

Tháng 4 năm 2016, Bộ Nông Lâm Thủy sản đã ban hành “Quy chế cấp chứng nhận kỹ năng chế biến ẩm thực Nhật Bản”. Dựa trên “Quy chế” này, chúng tôi công ty TOW, với tư cách “Cơ quan vận hành-quản lý” sẽ tìm kiếm và tuyển chọn những tổ chức tư nhân trong và ngoài Nhật Bản đủ năng lực để trở thành “Tổ chức chứng nhận”, tổ chức này sẽ thay mặt chúng tôi tuyển chọn và cấp chứng nhận cho các đầu bếp chế biến món Nhật đủ năng lực

Đối tượng tuyển chọn

Trường dạy nấu ăn, những người kinh doanh liên quan đến ngành ẩm thực, các đối tượng khác

Quyền lợi và lợi ích khi trở thành tổ chức chứng nhận

- Tạo nên một môi trường ẩm thực chuyên nghiệp, đảm bảo vệ sinh thông qua việc nâng cao kỹ năng và kiến thức cho các đầu bếp
- Tạo nên sự khác biệt với các tổ chức, các trường dạy nấu ăn khác bằng các kiến thức trau dồi được khi trở thành “Tổ chức chứng nhận”
- Đối với các tổ chức là trường dạy nấu ăn sẽ dễ dàng tuyển học viên hơn với danh hiệu “Tổ chức chứng nhận”

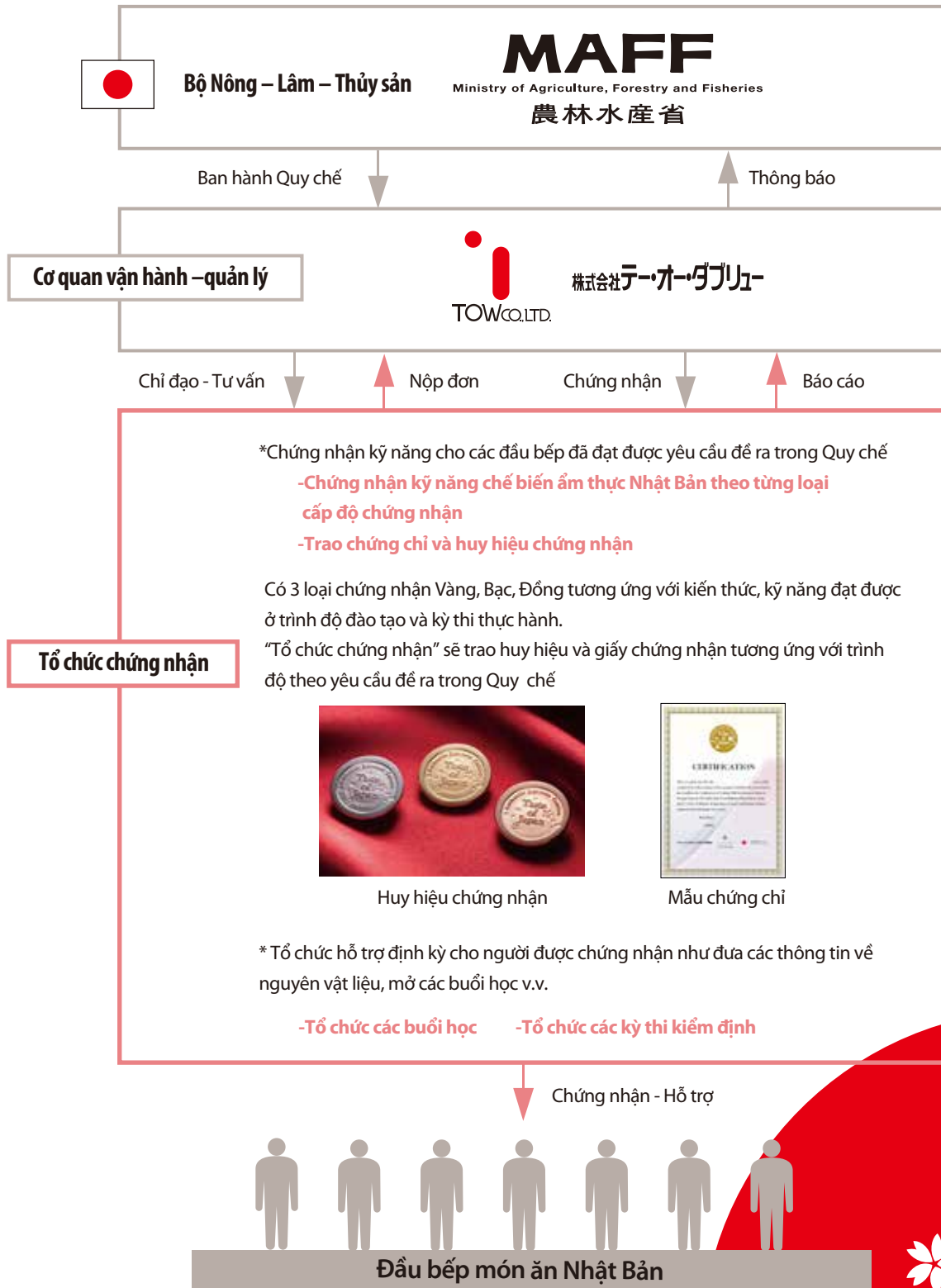
Quyền lợi và lợi ích khi trở thành đầu bếp được chứng nhận

- Có thể PR hình ảnh của bản thân với danh hiệu đầu bếp được chứng nhận, cũng như có cơ hội làm việc trong môi trường có điều kiện tốt hơn, chuyên nghiệp hơn
- Những nhà hàng có đầu bếp được chứng nhận sẽ nhận được sự quan tâm, tin cậy của khách hàng, và tạo nên sự khác biệt với các nhà hàng khác.
 - Có cơ hội nâng cao kỹ năng khi được tham gia các buổi huấn luyện đào tạo, kiểm tra do “Tổ chức chứng nhận” tổ chức.



Quy trình cấp chứng nhận

Dựa trên Quy chế do Bộ Nông Lâm Thủy sản ban hành, dưới sự chỉ đạo và tư vấn của Cơ quan vận hành- Quản lý, “Tổ chức chứng nhận” đảm nhiệm vai trò cấp chứng nhận cho những đầu bếp đã đạt được kỹ năng nhất định về chế biến ẩm thực Nhật Bản



Quy chế cấp chứng nhận kỹ năng chế biến ẩm thực Nhật Bản tại Hải ngoại (Bộ Nông - Lâm - Thủy sản ban hành tháng 4 năm 2016)

Loại chứng nhận

Điều kiện cần thiết

Kiến thức và kỹ năng phải đạt được



Vàng

Người có khoảng 2 năm kinh nghiệm thực tế

Là người có **khoảng 2 năm** kinh nghiệm thực tế trong các **nhà hàng Nhật tại Nhật Bản, có người Nhật làm bếp trưởng**, và đã đạt yêu cầu về kiến thức, kỹ năng chế biến ẩm thực Nhật Bản như quy định trong Quy chế

- Kiến thức liên quan đến văn hóa ẩm thực của Nhật Bản:** Văn hóa ẩm thực của Nhật Bản, sự am hiểu về món ăn Nhật Bản, Phong thái dùng bữa, **kiến thức về rượu Nhật Bản, kiến thức về trà**
- Kiến thức về quản lý vệ sinh:** Các loại ngộ độc thức ăn và dự phòng, phục trang, cách xử lý nguyên vật liệu, tẩy rửa và xử lý diệt khuẩn dụng cụ nấu ăn, nguyên vật liệu - thực phẩm cần xử lý gia nhiệt
- Kỹ năng:** cách sử dụng dụng cụ nấu ăn Nhật Bản, cách chọn nguyên vật liệu, cắt - lột nguyên vật liệu, thứ tự - thời gian nấu, tỉ lệ nêm nếm, trình bày, phương pháp bảo quản, cơ cấu gia giảm lửa - gia nhiệt, cách lấy nước dùng, **soạn thảo thực đơn**
- Tiếp đãi:** lễ nghi, cách đặt món ăn, **từ ngữ, chào hỏi, sự chu đáo**



Bạc

Người tốt nghiệp trường dạy nấu món Nhật hoặc người có 1 năm kinh nghiệm thực tế

- A** Người đã tốt nghiệp các trường dạy nấu ăn trong và ngoài nước và đã tham gia khóa học đào tạo kiến thức, kỹ năng **khoảng 1 năm** như quy định trong Quy chế
- B** Là người có **1 năm** kinh nghiệm thực tế ở **nhà hàng Nhật tại Nhật Bản có người Nhật làm bếp trưởng**, được công nhận đã đạt kiến thức và kỹ năng chế biến quy định trong Quy chế.

- Kiến thức liên quan đến văn hóa ẩm thực của Nhật Bản:** Văn hóa ẩm thực của Nhật Bản, sự am hiểu về món ăn Nhật Bản, **hình thức bữa ăn**
- Kiến thức về quản lý vệ sinh:** Các loại ngộ độc thức ăn và dự phòng, phục trang, cách xử lý nguyên vật liệu, tẩy rửa và xử lý diệt khuẩn dụng cụ nấu ăn, nguyên vật liệu - thực phẩm cần xử lý gia nhiệt
- Kỹ năng:** cách sử dụng dụng cụ nấu ăn Nhật Bản, cách chọn nguyên vật liệu, cắt - lột nguyên vật liệu, thứ tự - thời gian nấu, tỉ lệ nêm nếm, trình bày, phương pháp bảo quản, **cơ cấu gia giảm lửa - gia nhiệt, cách lấy nước dùng**
- Tiếp đãi:** lễ nghi, **cách đặt món ăn**



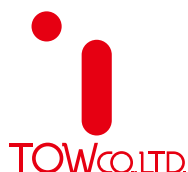
Đồng

Người đã tham dự các buổi học nấu ăn ngắn hạn

Người đã tham dự các khóa học ngắn hạn đạt yêu cầu về kiến thức, kỹ năng quy định trong Quy chế do **các trường dạy nấu ăn hoặc các tổ chức tư nhân tổ chức** và đã **đỗ kỳ thi kiểm tra do "Tổ chức chứng nhận" thực hiện**

- Kiến thức liên quan đến văn hóa ẩm thực của Nhật Bản:** Văn hóa ẩm thực của Nhật Bản
- Kiến thức về quản lý vệ sinh:** Các loại ngộ độc thức ăn và dự phòng, phục trang, cách xử lý nguyên vật liệu, tẩy rửa và xử lý diệt khuẩn dụng cụ nấu ăn, nguyên vật liệu - thực phẩm cần xử lý gia nhiệt
- Kỹ năng:** cách sử dụng dụng cụ nấu ăn Nhật Bản, cách chọn nguyên vật liệu, cắt - lột nguyên vật liệu, thứ tự - thời gian nấu, tỉ lệ nêm nếm, trình bày, phương pháp bảo quản
- Tiếp đãi:** lễ nghi

Cơ quan vận hành-quản lý



Tên Công ty cổ phần TOW (Tên tiếng Anh: TOW CO.,LTD)

<http://www.tow.co.jp>

Địa điểm đặt trụ sở chính Tầng 3 tòa nhà Hulic Kamiya-cho, 4- 3-13 Toranomom, Minato-ku, Tokyo

Công ty TOW đã thực hiện nhiều dự án quảng bá văn hóa ẩm thực Nhật Bản ra hải ngoại bằng việc liên kết chặt chẽ với các cơ quan hành chính, cơ quan liên quan đến ẩm thực

Các hoạt động gần đây

-Chương trình quảng bá văn hóa ẩm thực Nhật Bản và đào tạo nhân lực
(Năm 2016 ~ đang tiếp tục – Dự án năm 2016 Bộ Nông – Lâm – Thủy sản)

-Hội nghị chuyên đề và tiệc chiêu đãi nhân dịp kỷ niệm 150 năm quan hệ ngoại giao Nhật – Ý
và khai mạc Tuần lễ Văn hóa Ẩm thực Nhật Bản (Năm 2016 - Ý - Dự án Bộ Nông – Lâm – Thủy sản thực hiện)

-Tổ chức hội thảo ẩm thực và tiệc chiêu đãi (Bolivia - Dự án năm 2016 Bộ Nông – Lâm – Thủy sản)

-Ngày hội Nhật Bản tại triển lãm quốc tế Milan (Năm 2015 – Ý)

-Khai mạc Tuần lễ Văn hóa Ẩm thực Nhật Bản (Năm 2015 – Pháp - Dự án năm 2015 Bộ Nông – Lâm – Thủy sản)
Và các chương trình khác

Địa chỉ liên lạc:

Văn phòng Cơ quan vận hành-quản lý TOW

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