

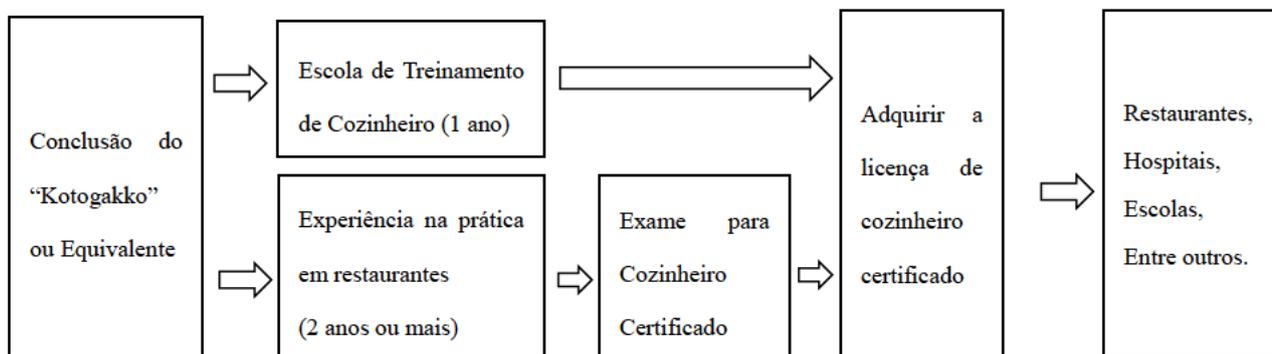
32 Cozinheiro Certificado



Aquele que possui a licença de cozinheiro é chamado de cozinheiro certificado. Dependendo do estabelecimento ele é chamado de chef, cook, ou “itamae” (profissional no preparo de sushi), entre outros. Além disso, as técnicas e os conhecimentos necessários diferem de acordo com a área que deseja se especializar. Por exemplo, existem pessoas que estudam a cozinha no país de origem de determinada culinária. Para aqueles que desejam possuir um negócio próprio, é necessário também saber gerenciar.

É aconselhável para aqueles que amam iguarias e que gostam de agradar as pessoas com a culinária. Como o período de treinamento é longo, é necessário perseverança, resistência e ambição.

Para se tornar um cozinheiro certificado



Se prepare o quanto antes

O cozinheiro certificado necessita de proficiência na língua japonesa para compreender as instruções. Além disso, com a crescente popularidade da culinária japonesa no mundo inteiro, acreditamos que as oportunidades para um cozinheiro japonês serão cada vez maiores. Tente aperfeiçoar o quanto antes o seu japonês, os estudos na escola e a língua estrangeira.

Após obter o certificado, onde é possível trabalhar?

É possível trabalhar em locais onde são servidas as comidas, tais como restaurantes, refeitórios, hotéis, hospitais, escolas, entre outros.

A renda difere bastante de acordo com o local de trabalho. De acordo com a pesquisa feita em 2013, a renda anual média é de 3.300.000 ienes.

Quanto custam as escolas?

A educação nas escolas de treinamento de cozinheiro custam, aproximadamente 2.000.000 de ienes (1 ano).