

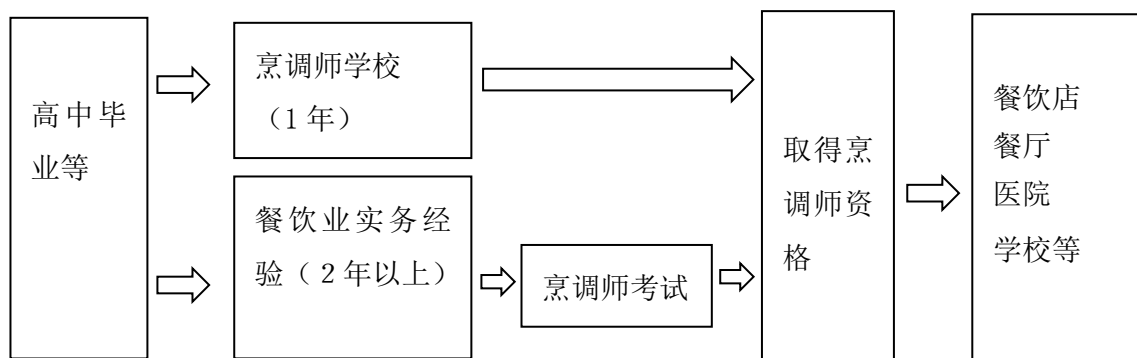
32 烹调师



烹调师是指有烹调师资格的人。烹调师根据工作的餐馆不同，有不同的称呼，如厨师、厨师长、板前（日本料理厨师）等。不同就业方向所需要的专业知识和技术也不同。比如想成为外国菜的烹调师，就选择到国外去学习正宗做法的也有。想要自己开店的人则必须具备管理的能力。

该职业适合于喜欢美食，并喜欢做菜给大家吃的人。需要长期的积累才能成功，所以需要有较强的忍耐力、健康的体魄和上进心。

如何成为烹饪师



〈提前准备吧〉

烹饪师需要具有一定的日语能力，以便与工作现场的同事沟通。近年来日本料理广受世界欢迎，日本料理的厨师在国外工作的机会也越来越多，所以应该提前准备，提高日语和外语能力。

〈取得资格后，能在哪里就职〉

可以在餐厅、饭馆、料亭（高级的传统日本料理餐厅）、宾馆、医院、学校等提供餐饮的地方工作。根据工作的场所不同，收入也有较大差异，2013 年度的调查显示，平均年收约为 330 万日元。

〈费用（学费）为多少？〉

烹调师学校的学费大约一年 200 万日元。