

สายการเรียนทางด้านอาหารและโภชนาการ

เชฟ

ทำหน้าที่วางแผนและบริหารจัดการเกี่ยวกับการเตรียมและปรุงอาหาร รวมทั้งควบคุมคุณภาพของอาหารในทุกๆ ขั้นตอน นอกจากนี้ยังคิดสูตรอาหารและรายการอาหารใหม่ๆ ให้แก่ร้านอาหารหรือภัตตาคารของโรงแรม

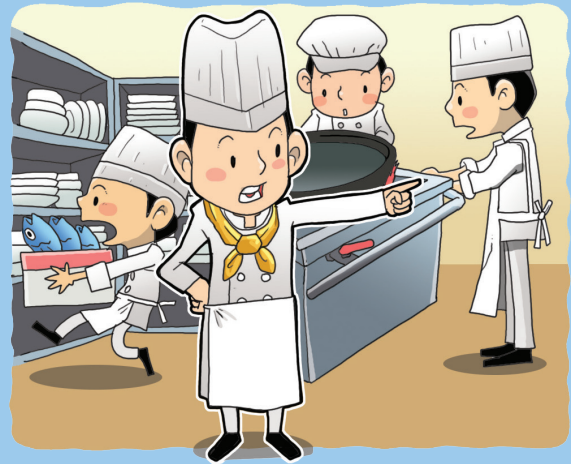


ผู้เชี่ยวชาญเรื่องการปรุงอาหาร

ผู้ที่ทำหน้าที่ของก๊กหรือพ่อครัว ซึ่งคอยควบคุมคุณภาพของอาหารให้มีรสชาติดี และมีการตกแต่งที่สวยงามก็คือ เชฟ หรือหัวหน้าพ่อครัว เชฟไม่ได้ทำอาหารอย่างเดียว แต่ต้องนำเสนออาหารชั้นเลิศ โดยการคิดสูตรอาหารใหม่ ๆ และจัดทำอาหารจานสำคัญ โดยคัดเลือกวัตถุดิบชั้นเลิศแล้วแสดงฝีมือทำอาหาร นอกจากนี้ เชฟยังสาธิตเทคนิคการปรุงอาหารและให้คำแนะนำเกี่ยวกับขั้นตอนการทำอาหารด้วย

หัวหน้าเชฟ ผู้บัญชาการของห้องครัว

ในภัตตาคารของโรงแรมหรือร้านอาหารขนาดใหญ่ หัวหน้าเชฟหรือพ่อครัวใหญ่จะเป็นตำแหน่งที่ใหญ่ที่สุด ซึ่งจะสั่งการทุกอย่างภายในครัว ตำแหน่งรองลงมาก็คือเชฟ ซึ่งทำหน้าที่บริหารงานและดูแลว่าทุกอย่างเป็นไปตามที่หัวหน้าเชฟสั่งหรือไม่ ตำแหน่งที่รองลงมาอีกก็คือก๊ก ซึ่งทำหน้าที่เตรียมเครื่องปรุงและทำอาหาร โดยอยู่ภายใต้การดูแลควบคุมของเชฟ



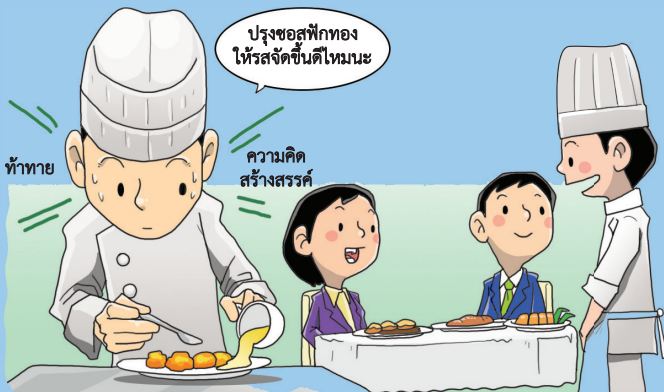
พัฒนาการทำอาหารในแบบของตนเอง

การรับรู้เกี่ยวกับรสชาติอาหารต่างๆ เป็นสิ่งจำเป็นในการทำอาหารให้อร่อย นอกจากนี้ เชฟยังต้องมีความรู้อื่นๆ ด้วย เช่น คุณค่าทางโภชนาการของอาหาร วิธีการปรุงอาหารชนิดต่างๆ ลักษณะพิเศษของวัตถุดิบแต่ละอย่าง เป็นต้น เชฟต้องมีความคิดริเริ่มในการทำอาหารใหม่ๆ และพัฒนาการทำอาหารในแบบของตนเอง เพื่อทำอาหารให้อร่อยขึ้นกว่าเดิม นอกจากนี้ยังต้องให้บริการลูกค้าอย่างสุภาพจริงใจด้วย

งานอื่น ๆ ของเชฟ นอกจากร้านอาหาร



นอกจากร้านอาหารแล้ว เชฟยังทำงานในสถานที่อื่น ๆ ด้วย เช่น ดำเนินรายการอาหารทางหน้าจอโทรทัศน์ ตกแต่งอาหารเพื่อใช้ถ่ายโฆษณาหรือละคร สอนการทำอาหารให้นักเรียน นักศึกษา ทำอาหารนอกสถานที่ตามที่ถูกค้าต้องการ พัฒนามenuอาหารแบบใหม่ ๆ ให้บริษัทผลิตอาหาร หรือเป็นนักวิจารณ์อาหารที่เขียนบทความลงในสื่อต่าง ๆ



เซฟที่ทำอาหารพื้นเมือง

อาหารพื้นเมือง คือ อาหารที่ผสมผสานปรุงแต่งขึ้นเป็นอาหารประจำท้องถิ่น โดยสืบทอดต่อกันมา ยาวนานตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน จนกลายเป็นเอกลักษณ์ประจำชาตินั้น ๆ เซฟที่ทำอาหารพื้นเมืองมีทั้ง ที่คงไว้ซึ่งรสชาติอาหารแบบดั้งเดิม และที่ปรับปรุงรสชาติให้ถูกปากคนสมัยใหม่ เพื่อให้นักท่องเที่ยวนิยม ลิ้มลองรสชาติอาหารพื้นเมืองกันมากขึ้น



ผู้รอบรู้เรื่องวัตถุดิบ

รสชาติของอาหารไทยเกิดจากการปรุงรสอย่างกลมกล่อมของเครื่องปรุงและวัตถุดิบหลายๆ อย่าง เซฟนอกจากจะปรุงอาหารให้มีรสชาติอร่อยแล้ว ยังต้องมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ โดยประยุกต์และ ตัดแปลงวัตถุดิบให้ออกมาเป็นอาหารรสเลิศ วัตถุดิบอย่างดีจะช่วยเสริมให้อาหารนั้น มีความพิเศษมากยิ่งขึ้น ทั้งด้านรสชาติ และหน้าตาของอาหาร

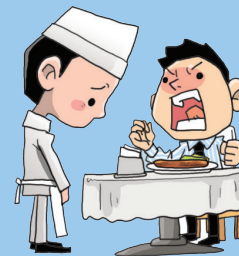


อยากเป็นเซฟ ต้องเรียนอะไร

ต้องเรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการในมหาวิทยาลัย หรือเรียนในสถาบันสอนทำอาหารต่าง ๆ นอกจากนี้ อาจเข้าอบรมหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นของภาครัฐก็ได้ โดยเลือกเรียนในด้านที่ตนเองสนใจ เช่น อาหารคาว อาหารหวาน ขนมอบ เป็นต้น กรณีที่เป็นอาหารต่างประเทศ เช่น อาหารอิตาลี อาหารญี่ปุ่น อาหารฝรั่งเศส เซฟส่วนใหญ่จะไปเรียนที่ประเทศนั้นโดยตรง หากมีใบรับรอง ก็จะช่วยในการทำงาน และยังสามารถเปิดร้านอาหารเองได้ด้วย



เซฟ อาชีพที่ไม่ง่าย



การประกอบอาหารจะต้องใช้מיד หันวัตถุดิบ ใช้ไฟจากเตาแก๊ส จึงเสี่ยง ต่อการได้รับบาดเจ็บ เช่น มีดบาด หรือไฟลวก เซฟต้องยืนทำอาหาร เป็นเวลานานจึงอาจทำให้ปวดเมื่อย ร่างกาย นอกจากนี้ เมื่อลูกค้ามีความสุข กับการกินอาหารอร่อยก็ จะรู้สึก ภาคภูมิใจ แต่หากเจอกับลูกค้าที่จู้จี้จุกจิกเรื่องรสชาติของอาหาร ก็จะทำให้ลำบากใจได้



ขอขอบคุณ บริษัท นานมีบุ๊คส์ จำกัด ที่อนุญาตให้เผยแพร่ข้อมูล จากหนังสือ 'สารานุกรมภาพการ์ตูน อาชีพรอบโลก' เขียนโดย Eun-Ju Cho และ Soo-Jung Yoo