

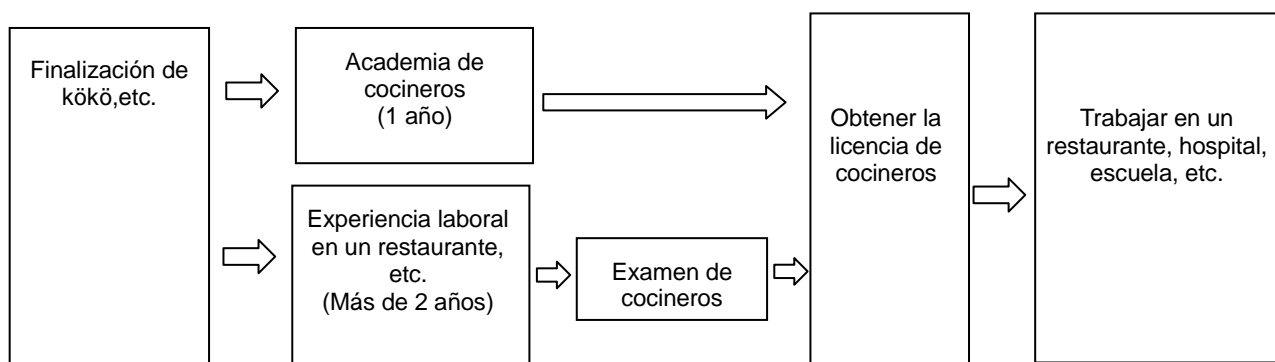
32 Cocinero



Los cocineros en Japón son las personas que tienen la licencia de cocinero. La denominación de este oficio se varía según el establecimiento como cocinero, chef, itamae, etc. También, según qué tipo de cocinero desea ser serán diferentes los requisitos para cada campo. Por ejemplo, si se trata de la cocina extranjera, hay personas que viajan a ese país para aprender el sabor auténtico. Además, si quiere tener su propio establecimiento, tiene que tener capacidad de gestionar los negocios.

Este trabajo es apto para aquellos que les gusten comidas deliciosas y les encanta agradar a los demás con sus platos. Sin embargo, el período de aprendizaje será largo, por lo que tiene que tener mucha paciencia para soportar el entrenamiento, gozar de buena salud y ser una persona con afán de superación.

Para ser cocinero



<Prepárese con anticipación>

El cocinero debe tener la capacidad de idioma japonés para entender las instrucciones del personal del lugar de trabajo. Además, como ha aumentado la popularidad de la comida japonesa en el mundo, los cocineros de Japón tendrán más oportunidades para trabajar en el extranjero en el futuro. De antemano vamos a tratar de mejorar el idioma japonés y la habilidad lingüística de otros idiomas.

<¿Dónde es posible trabajar al recibir la calificación?>

Podrán trabajar en restaurante, comedor, restaurante tradicional de lujo, hotel, hospital, escuela, etc. donde se proporciona la comida. Los ingresos de los cocineros se varían mucho dependiendo del lugar de trabajo, pero según estadística del año fiscal 2013, el ingreso promedio anual ha sido de unos 3,3 millones de yenes.

<Costos>

Con respecto a los gastos de la escuela culinaria será aproximadamente de 2 millones de yenes por un curso de 1 año.