

Có nên học nghề bếp? Nghề đầu bếp có tương lai không?

Được đứng trong khu Bếp và tự tay sáng tạo, chế biến nên những món ăn ngon phục vụ thực khách là ước mơ của nhiều người. Tuy nhiên, do tư tưởng nghề Bếp bấp bênh, không đảm bảo đã ăn sâu vào tâm lý nên một số người vẫn không dám đi theo nghề này. Đặt trong bối cảnh thực tế và thị trường lao động hiện nay, Đầu bếp có tương lai không, có nên lựa chọn hay không?

Có nên học nghề bếp?

Nếu bạn từng thấy Gordon Ramsay, Anthony Bourdain hay Michelin Pierre Gagnaire trên tivi hay tuyệt vời hơn là ngoài đời thực, bạn sẽ hiểu được sức quyến rũ “chết người” của một Đầu bếp. Họ cắt thái các nguyên liệu nhanh đến chóng mặt, họ biến các động tác xào nấu thông thường trở thành một màn biểu diễn ấn tượng, với những món ăn được trang trí hấp dẫn khó cưỡng. Nếu bạn từng thưởng thức những món sơn hào hải vị tại các nhà hàng, bạn sẽ hiểu được giá trị của một Đầu bếp. Đó không đơn giản chỉ là một nghề, đó là một môn nghệ thuật để khơi gợi và chinh phục các loại giác quan, cho chúng ta những trải nghiệm tuyệt vời trong ẩm thực.

Cũng chính vì lẽ đó mà trở thành một Đầu bếp tài ba là ước mơ của rất nhiều người. Nhưng trở ngại lớn nhất đối với họ đó chính là tâm lý lo lắng nghề Bếp bấp bênh, không thấy tương lai. Điều này có đúng hay không? Hãy cùng chúng tôi đi tìm câu trả lời nhé.



Ngày nay, không chỉ có các bạn nam yêu thích và chọn học nghề Bếp...

Nghề Bếp có tương lai không?

Trong thời hiện đại, sự phát triển của các khối ngành Kinh tế, Dịch vụ, Du lịch đã dẫn đến sự mở rộng hệ thống các nhà hàng, khách sạn từ bình dân đến cao cấp 5 sao. Tại các thành phố lớn như Đà Nẵng, TP.HCM, các quán ăn, nhà hàng, khách sạn nằm san sát nhau và hoạt động ngày đêm. Cùng với đó là sự du nhập các thương hiệu thức ăn nhanh hàng đầu thế giới. Chỉ riêng TP.HCM, đã có trên 1.640 nhà hàng, khách sạn hoạt động theo thống kê của Bộ Văn hóa thể thao và du lịch. Nghề Bếp cũng theo đó trở thành một nghề rất hot, bởi vì, không nhà hàng, khách sạn, quán ăn nào có thể kinh doanh mà không có Đầu bếp. Nhu cầu tuyển dụng Đầu bếp lớn, mở ra nhiều cơ hội việc làm cho những ai theo nghề.

Trước thực tế mỗi năm lại có hàng ngàn tân Cử nhân tốt nghiệp các trường Đại học (ĐH), Cao Đẳng (CĐ) nhưng không tìm được việc làm theo chuyên ngành, thậm chí thất nghiệp thì nghề Đầu bếp chính là lựa chọn đáng cân nhắc. Không cạnh tranh đầu vào, thời gian học nghề linh động và việc làm luôn sẵn sàng, phù hợp nhu cầu sử dụng lao động của xã hội. Đặc biệt, với những Đầu bếp chuyên nghiệp được đào tạo bài bản, có kiến thức, trình độ và kinh nghiệm dày dặn luôn được các nhà hàng, khách sạn 5 sao săn đón, thu nhập lên đến nghìn đô là chuyện không xa lạ. Vì vậy, có thể khẳng định rằng nghề Đầu bếp luôn mở ra tương lai rộng mở, miễn là bạn có niềm đam mê, có đầu tư nghiêm túc và không ngừng nỗ lực, kiên trì học hỏi.



Mà các bạn nữ cũng đam mê và theo đuổi từ rất sớm

Học nghề bếp trong môi trường hiện đại, chuyên nghiệp

Môi trường làm việc của Đầu bếp hiện nay cũng rất được chú trọng. Máy móc, trang thiết bị, dụng cụ hiện đại, đảm bảo các tiêu chí an toàn vệ sinh thực phẩm và an toàn lao động. Hằng năm đều có các cuộc thi, các giải thưởng trong nước, khu vực lẫn quốc tế để vinh danh những Đầu bếp tài năng. Do đó, nghề Bếp không còn là nghề chỉ quanh quẩn trong khu Bếp chật chội, không còn là nghề “không sang”, “không oách” như quan niệm của nhiều người.

Với những lí do trên, ngày nay, khi nói về nghề Đầu bếp, người ta lại nói vui rằng: “Xung quanh xoong chảo sáng choang. Tương lai rực rỡ, huy hoàng biết bao”. Vậy nên, nếu bạn cũng có niềm đam mê ẩm thực, mong muốn trở thành những “nhạc trưởng” tài ba trong khu Bếp để làm ra những món ăn ngon phục vụ mọi người, thì cho dù bạn là con gái cũng đừng nên ngần ngại lựa chọn học làm đầu bếp.

Nếu trước đây, nghề bếp nói chung và người Đầu bếp nói riêng là những công việc có phần âm thầm nên hầu như ít ai chọn lựa nó làm ngành nghề để theo đuổi lâu dài. Nhưng với sự thay đổi của xã hội và nhu cầu thực tế nêu trên thì đầu bếp rất xứng đáng để bạn lựa chọn cũng như còn nhiều tiềm năng để phát triển trong tương lai.

Tổng kết

Và để có một lộ trình thăng tiến suôn sẻ cũng như những cơ hội hấp dẫn, hãy bắt đầu bằng các khóa học, các chương trình đào tạo nghề Bếp chất lượng. Chương trình đào tạo Kỹ thuật Chế biến Món ăn hệ Trung cấp của **Trường Kinh tế – Du lịch TP.HCM (CET)** được thiết kế kết hợp giữa kỹ năng nghiệp vụ và kiến thức quản lý ngành Bếp, chú trọng thực hành sẽ là khởi đầu hoàn hảo để bạn có một bước tiến xa hơn trong tương lai.

Bài viết nói về: [Có nên học nghề bếp? Nghề đầu bếp có tương lai không?](#)

Nguồn từ: [Trường trung cấp Kinh tế - Du lịch TP HCM | CET](#)

Tác giả: [Lập Chef](#)

Site: <https://sites.google.com/site/lapchefvn/>

Folder: [Nghe bep/Lapchefvn](#)

Kết nối với MXH của Lapchefvn:

<https://docs.google.com/spreadsheets/d/1OEnNKt7i2Gl3Rv5tmbJhpi9VZFXVJPdv9IzbudJ8FYg/edit?usp=sharing>

Xem lịch dạy tại CET của Lapchefvn:

https://calendar.google.com/calendar/embed?src=lapchefvn%40gmail.com&ctz=Asia%2FHo_Chi_Minh

Giải đáp thắc mắc nghề bếp, vui lòng đăng ký form:

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfQXrDasbMaiF9a9YT3QFHvDOo_xVTehcZeahgGVIAalxdsaw/viewform?usp=sf_link

Bản đồ dẫn đến Lapchefvn:

<https://www.google.com/maps/d/viewer?mid=1hanurR55rxCa6PMVQbgVWQ6KEEX87aAw>

Bài viết mới nhất chia sẻ:

<https://docs.google.com/spreadsheets/d/1RHCXPnzJJVbIVJ7ucehIK5aJWov7I0rsqBy9e3Sn1Lc/edit?usp=sharing>