

تضمینی به نفع مشتری

آشپزی علاوه بر مهارت یک شغل پولساز هم به شمار می آید، اما ورود به آن با وجود آسان بودن مقدماتی دارد که باید حتما رعایت شود. یکی از این مقدمات عضویت در اتحادیه آن است. البته اتحادیه‌های مختلفی برای کمک به آشپزها در ایران وجود دارد، اما یکی از مهم‌ترین این اتحادیه‌ها، اتحادیه چلوکیاب و چلوخورشست است که علاوه بر توجه به چلوکبابی‌ها بر ساندویچ‌فروشی‌ها و مراکز تهیه غذا نیز نظارت دارد. برای ورود به اتحادیه پیش از هرچیز باید براساس یکی از دو رسته چلوکیاب یا تهیه غذا، شرح وظایف مربوطه را مطالعه و به استانداردهای آن عمل کرد.

یکی از مقدمات لازم برای ورود به این حوزه آن است که آشپزها و مسئولان آشپزخانه فضایی با متراژ ۱۰۰ متر برای راه‌اندازی چلوکبابی و برای مراکز تهیه غذا فضایی با متراژ ۵۰ متر فراهم سازند. در مرحله بعد باید سه تاییدیه از سازمان بهداشت، شهرداری و قوه قضاییه ارسال شود تا بتوانند پروانه کار را از این اتحادیه دریافت کنند. البته این پایان راه نیست و در طول دوره فعالیتشان به کمک بازرسان اتحادیه مرتب به روند کاری آنان از نظر کیفیت، بهداشت و کمیت نظارت خواهیم داشت.

همچنین ما به منظور تضمین کیفیت اعضای خود در اتحادیه چلوکیاب و چلوخورشست کمیسیونی به نام کمیسیون فنی دایر کرده‌ایم. عملکرد این کمیسیون به صورتی است که پس از انجام مراحل اولیه و پیش از صدور پروانه کار، از آزمون‌هایی از سوی کمیسیون فنی برگزار می‌شود که باید با موفقیت آن را پشت سر بگذارند. هزینه شرکت در این آزمون بر مبنای قانون ثابت اتاق اصناف رقمی حدود ۸۰۰ هزار تومان است.

در بحث کسب‌وکار هم می‌بینیم که بازار آشپزها بازاری دائمی است و چندان تحت تأثیر گذر فصل‌ها قرار نمی‌گیرد. البته در این بازار رقابتی علاوه بر آشپزهای بدون پروانه کار، که به‌عنوان آشپز سیار یا خانگی مشغول به کار هستند، چند وقتی است که شاهد حضور آشپز خانه‌های آنلاین و استارت‌آپی هستیم و می‌بینیم که استقبال خوبی از آنان شده است. به‌شخصه معتقدم حتی استارت‌آپ‌ها و مشاغل آنلاین این حوزه نیز باید برای ادامه فعالیت جدی خود در این حوزه و جذب بازار هدف به سراغ اتحادیه بیایند و پروانه لازم برای کار را از این اتحادیه کسب کنند تا از مزایای عضویت در اتحادیه چلوکیاب و چلوخورشست بهره‌مند شوند.

مهم‌ترین مزیت عضویت در اتحادیه آن است که اطمینان مردم به‌عنوان مشتری جلب می‌شود و می‌توانند به بهداشت، سلامت و کیفیت غذاهای پخته‌شده توسط آن آشپز یا آشپزخانه اطمینان کنند. اهمیت این عضویت وقتی بیشتر می‌شود که می‌بینیم هرروز شمار آشپزخانه‌های خانگی یا سیار بدون مجوز بیش از پیش می‌شود و گاهی غذاهایی بدون کیفیت یا فاقد سلامت را در اختیار مصرف‌کننده می‌گذارند. در این فضا وجود اتحادیه و عضویت در آن می‌تواند تضمینی بر کیفیت غذای یک آشپزخانه باشد.
کما اینکه در صورت وجود تخلف یا نارضایتی نیز اتحادیه مرجعی برای رسیدگی به شکایات مشتریان خواهد بود و به این ترتیب خیال مشتری از خرید خدمت آسوده خواهد شد.

علاوه بر این حضور در این اتحادیه می‌تواند باعث حل مشکلات فعالان این حوزه و بهبود زندگی شغلی آنان شود. این اتحادیه با تلاش‌هایی که برای پیشرفت هرچه بیشتر انجام می‌دهد و همچنین با استفاده از مسائل آموزشی و علمی و استفاده از تجربیات فراوان اعضای اتحادیه می‌تواند در پیشبرد اهداف خود که افزایش کیفیت خدمات است، تأثیر بسیاری داشته باشد.

در بحث سرشماری و تعداد اعضای این اتحادیه نیز باید بگویم که درحال حاضر حدود یک هزار عضو پروانه‌دار در سطح شهر تهران داریم. البته این رقم، آمار اعضای ساکن و فعال در محدوده شهر تهران است و در مناطقی ازجمله شهر ری و شمیرانات اعضای اتحادیه به صورت مستقل سرشماری می‌شود. با نگاهی به آمار اعضای این اتحادیه در تهران می‌توان به‌راحتی دید که تعداد آشپزها و آشپزخانه‌های تهیه غذا در کشور نیز روبه‌رشد است.

بر همین اساس هم می‌توان گفت بازار حوزه آشپزی همیشه داغ است و می‌توان به‌عنوان یک شغل تمام‌عیار به آن نگاه کرد. شغلی که در کنار تحریک خلاقیت، درآمدزایی خوبی به همراه خواهد آورد.

ناپربنیس اتحادیه چلوکیاب و چلوخورشت تهران

شغلی برای همه فصول!

آشپزی مهارتی است که همه انسان‌ها تا حدودی با آن آشنا هستند. شغلی که برخلاف تصور عام، نرفته‌ها زنانه نیست، بلکه در میان آقایان نیز طرفداران بسیاری دارد. برخی از مردم این رشته را به‌عنوان یک حرفه برگزیده‌اند و حتی توانسته‌اند از این مهارت لذت‌بخش درآمد‌های کلانی کسب کنند. آشپزی از آن دسته مشاغلی به شمار می‌آید که در تمام دنیا پرطرفدار است و به‌نوعی زبان مشترکی میان همه انسان‌هاست. به همین دلیل هم بسیاری از آشپزها به کمک این حرفه توانسته‌اند پولدار شوند و حتی با ویزای کار به کشورهای پیشرفته جهان مهاجرت کنند.

۱۲ نکته

مهارت

یادگیریم کار هست



آشپزی از آن دسته شغل‌هایی است که نمی‌توان برایش درآمد دقیق و مشخصی را تخمین زد. تعیین درآمد یک آشپز به چندین مؤلفه ازجمله مهارت، نوع کسب‌وکار، گستره بازار فروش و موقعیت جغرافیایی بستگی دارد.

زیر وبم‌های کسب مهارت ودرآمد در حرفه آشپزی

دنیای درآمدزای طعم‌ها و مزه‌ها

رشته‌های هنرستان‌های کار و دانش به شمار می‌آید. هنرجویان در دوره‌های دبیرستان علاوه بر دروس عمومی مشترک با سایر رشته‌ها، واحدهایی ازجمله درس‌ساز، مدیر بهداشتی بخش غذا، آشپزی مخصوص روز، آشپزی غذاهای فوری، آشپزی با ماکروبیو، سالاد و اردورساز، شیرینی‌پزی و کیک‌سازی را پشت سر می‌گذارند تا درنهایت مدرک دیپلم آشپزی را کسب کنند. برای ادامه تحصیل در رشته آشپزی می‌توان بدون گذراندن دوره پیش‌دانشگاهی در آزمون سراسری دوره کاردانی پیوسته شرکت کرد و پس از قبولی در یکی از آموزشکده‌های فنی‌وحرفه‌ای یا دانشگاه عملی کاربردی تا مدرک کاردانی به تحصیلات ادامه داد. این رشته در دانشگاه‌های آزاد و سراسری تا مقطع کارشناسی تدریس می‌شود.

■ آشپزی در آموزشگاه‌های آزاد

امروزه هنرجویان زیادی هستند که برای تسلط بر مهارت‌های آشپزی و ایجاد کسب‌وکار خصوصی خود به سراغ آموزشگاه‌های آزاد می‌روند. در آموزشگاه‌های آشپزی، کلاس‌هایی هم برای خانم‌ها و هم برای آقایان وجود دارد. دوره‌های این آموزشگاه‌ها، که از سازمان فنی‌وحرفه‌ای کل کشور مجوز رسمی دارند، شامل دوره‌های آشپزی درجه یک و درجه ۲، آشپزی غذاهای سنتی، آشپزی مخصوص

بازار کار آشپزی به تنگ بین الملل

موسط استخدام آشپزها در آمریکا و استرالیا تا ۴ سال آینده رشدی ۸ درصدی را تجربه خواهد کرد. درحال حاضر متوسط در آمد آشپزها در آمریکا ساعتی ۱۱ دلار و متوسط درآمد سر آشپزها ساعتی حدود ۴۳ دلار اعلام شده است. در استرالیا این رقم برای آشپزها در طول یک سال ۳۳ هزار دلار و برای سر آشپزها ۴۳ هزار دلار است. اما در انگلستان وضعیت اشتغال آشپزها کمی متفاوت است. نگاهی به ردیبندی شغلی آشپزها از مبتدی تا ماهر نشان می‌دهد برای هر آشپز بسته به مهارتش درآمدی خاص در نظر گرفته شده است. در این کشور متوسط درآمد سالانه این شغل برای افراد تازه کار و کارآموز حدود ۲۰ هزار دلار، برای افراد باتجربه بیشتر حدود ۲۴ هزار دلار، برای دستیار سر آشپز حدود ۳۴ هزار دلار، برای سر آشپز ۴۶ هزار دلار و برای سر آشپزهای هتل‌های بزرگ بین ۶۰ تا ۷۶ هزار دلار یا بیشتر است.

روز و مدرن، آشپزی غذاهای فوری و فست‌فود، دوره طبخ آفریان، کباب‌زن و تخته کار، سالادساز و اردورساز، نان‌های حجیم و نیمه حجیم، سفره‌آرایی و... است. اما معروف‌ترین و مهم‌ترین دوره‌هایی که یک آشپز برای دریافت مدرک و ورود به بازار کار باید دریافت کند مدرک آشپزی درجه یک و دو است. هزینه شرکت در این دوره‌ها و مدت زمان لازم برای یادگیری به‌طور معمول متغیر است. اما متوسط هزینه شرکت در دوره آشپزی درجه دو حدود ۸۰۰ هزار تومان و طول دوره حدود ۴۸ ساعت است. این دوره نخستین دوره آشپزی زیر نظر سازمان فنی‌وحرفه‌ای است که از ابتدایی‌ترین مبانی آشپزی آغاز می‌شود و تا آشنایی اجمالی هنرجو با آشپزی ایرانی و آشپزی ملل و شیرینی و دسر ادامه می‌یابد. آشپزی درجه دو درواقع مدرکی است که پیش‌نیاز آشپزی درجه یک به شمار می‌آید. این دوره به عبارتی آغازی بر آشنایی با حرفه آشپزی است. پس از آن آشپزها باید دوره آشپزی درجه یک را پشت سر بگذارند که هزینه‌ای حدود ۵۰۰ هزار تومان دارد و مدت‌زمان آن نیز تقریباً آشپزی درجه دو برابر است. پس‌فصل این دوره حاوی انواع غذاهای فرنگی و دسر و همچنین غذاهای مجلسی تر ایرانی است.

■ درآمد یک تا ۵ میلیون

آشپزی از آن دسته شغل‌هایی است که نمی‌توان برایش درآمد



یکشنبه ● ۲۱ خرداد ۱۳۹۶ ● شماره صد و شش

A T I V E H N O

دقیق و مشخصی را تخمین زد. تعیین درآمد یک آشپز به چندین مؤلفه ازجمله مهارت، نوع کسب‌وکار، گستره بازار فروش و موقعیت جغرافیایی بستگی دارد. در ایران آمار دقیقی از درآمد یک آشپز وجود ندارد و با توجه به مؤلفه‌های مختلف رقم دستمزدها از یک تا چند میلیون تومان تغییر می‌کند. با این حال افزایش چشمگیر تعداد فست‌فودها و رستوران‌ها در کشور و موج استخدام آشپزهایی با مهارت پخت غذاهای پیچیده و خلاقانه نشان می‌دهد بازار این حوزه در ایران داغ‌تر از سابق شده و بتیغ آن نیز درآمد آشپزها رو به افزایش گذاشته است. اگر قرار باشد درآمد آشپزها را براساس نوع کسب‌وکار دسته‌بندی کنیم می‌بینیم که آشپزهای شاغل در ساندویچ‌فروشی‌های معمولی حقوقی معادل وزارت کار یا کمی بالاتر دریافت می‌کنند. در این نوع رستوران‌ها افزایش حقوق یک آشپز براساس ساعات اضافه‌کاریش تعیین می‌شود و میزان تجربه و مهارت تقریباً تأثیر چندانی ندارد. اوضاع برای آشپزهای شاغل در رستوران‌ها کمی متفاوت است. پایه حقوق آنان تقریباً دو تا سه برابر بیشتر از حقوق وزارت کار است و در صورتی که با منوهای پیچیده و غذاهای بین الملل نیز آشنایی داشته باشند حقوق دریافتی آنان تا ۵ برابر یا بیشتر نیز افزایش می‌یابد. این همه در صورتی است که آشپز به استخدام فرد دیگری دربیاید. یک آشپز در ایران می‌تواند علاوه بر کار در رستوران‌ها، کنرتینگ یا آشپزخانه خصوصی خود را دایر کند. برای این کار بسته به گستره بازار و فروش غذا، هزینه سرمایه‌گذاری متغیر خواهد بود. بسیاری از آشپزها در خانه و با تجهیزات اولیه به آشپزی می‌پردازند، اما برای گسترش بازار باید هزینه اجاره آشپزخانه، دستگاه‌های پختوپز، مواد اولیه و نیروی انسانی را در نظر گرفت. علاوه بر این یک آشپز می‌تواند در کارگاه‌های تولید غذا، تولید نان و شیرینی و تولید دسر و کیک مشغول به کار شود. همچنین آشپزهایی با تحصیلات دانشگاهی می‌توانند به‌عنوان مدرس آشپزی در آموزشگاه‌های شیرینی‌پزی و آشپزی مشغول به کار شوند.

از کفگیر و ملاقه تا اپلیکیشن

از غذایی خوشمزه و خوب منعطف شده است. در این اپلیکیشن می‌توان گنجینه‌ای از دستورهای آشپزی از ملل مختلف را دید و حتی کاربران موردعلاقه یا به قول معروف غذادوستان را تعقیب کرد.

BigOven نیز یکی دیگر از اپلیکیشن‌های منحصر به‌فرد آشپزی است که در آن می‌توان بیش از ۳۵۰ هزار دستور غذا را پیدا کرد. این اپلیکیشن از آن دسته برنامه‌هایی است که هر شخص علاقه‌مند به آشپزی و پختن و گریل کردن و شعله دادن غذاها باید از آن استفاده کند، زیرا فهرستی گسترده از ویژگی‌های مطلوب مثل مرور بر دستورها، جست‌وجو با کیبورد، ایده‌های ذوقی برای مواد اولیه باقی‌مانده و بسیاری چیزهای مشابه دیگر را داراست. در میان اپلیکیشن‌های بی‌شمار ایرانی نیز اپلیکیشن «آشپزخانه» یکی از کامل‌ترین مراجع آموزش آشپزی با بیش از ۲۵۰۰ نوع دستور غذای متنوع، لایذ و باکیفیت است.

■ در دنیای اپلیکیشن‌ها

در دنیای اپلیکیشن‌ها نیز می‌توان چند اپلیکیشن برتر و رایگان آشپزی را در کافه بازار و گوگل‌پلی پیدا کرد و از آنها برای پیشرفت در حرفه آشپزی استفاده کرد. اپلیکیشن Cooklet یکی از اپلیکیشن‌های غذاسازی است که حال و هوایش کمی متفاوت از بقیه است. در این اپلیکیشن بیشترین توجه به خلق و لذت بردن

