



Chef de Sushi

É a profissão ensinada desde de antigamente no Japão. Desde como fazer o Sushi, o profissional adquire também conhecimentos sobre os peixes e sua culinária.



Palavras do senhor
Takeuchi Katsutoshi,
Diretor Especialista do
Sindicato de
Salubridade e Consumo
de Sushi da Província de
Shizuoka.



O trabalho de um chef de sushi

Pontos positivos do trabalho

Os clientes ficam muito felizes ao receberem o sushi feito com carinho. Como o sushi se tornou famoso por todo o mundo é possível trabalhar em qualquer lugar. Fazendo sushi você também aprende mais sobre a cultura japonesa.

Pessoas que se encaixam neste trabalho

É voltado mais para pessoas detalhistas, por ser um trabalho muito minucioso.

Pessoas que gostem de conversar com os clientes.

Pessoas que tenham iniciativa, que consigam antecipar as idéias.

O que é necessário para ser um chef de sushi?

Aprendendo a técnica qualquer um pode trabalhar, não importa o gênero ou seu grau escolar.

- ① Adquirir os conhecimentos e técnicas trabalhando num restaurante de sushi
- ② Estudar em uma escola técnica, faculdade técnica ou universidade de gastronomia.



Sushi tradicional japonês



É importante fazer o sushi com carinho.

É possível trabalhar sem a habilitação?

Não é necessário para começar a trabalhar.

Se tiver a vontade de estudar bastante, qualquer um pode se tornar um chef de sushi.

Onde é possível encontrar emprego?

Em hotéis, restaurantes de sushi e comida japonesa em geral.

Se tirar a habilitação de Chef de cozinha você pode abrir sua própria loja.

O que posso fazer a partir de agora?

Quando for cozinhar em casa, aprender como manejar, cozinhar, cortar o peixe e etc, seria muito bom.

Também recomendo ir comer sushi e perguntar sobre o processo ao chef de sushi do restaurante.

Message

Com o surgimento das diferentes maneiras de cozinhar, os tipo de sushi tem aumentado bastante. Como os estrangeiros tem uma sensibilidade diferente dos japoneses, ao adquirir a técnica necessária se tornam chefs de sushi incríveis. Se aprender uma vez é para vida toda. Com isso você poderá fazer os clientes felizes por toda a sua vida, é um trabalho maravilhoso. Portanto estude e pratique bastante para se tornar um chef.

Caso tenha interesse neste trabalho

Contato

Sindicato de Salubridade e Consumo de Sushi da Província de Shizuoka

Tel 054-255-7148