

شهریه ۹۸ میلیونی برای سرآشپز شدن

هزینه‌های دوره‌های مختلف آشپزی و کافی‌شاپی در سایت آموزش‌گاه‌ها و موسسه‌های معروف آشپزی چقدر است؟

ZENDEGI-SALAM

ضمیمه روزنامه خراسان

دوشنبه ۱۶ مرداد ۱۴۰۲

۲۰ محرم ۱۴۴۵ • ۷ اگوست ۲۰۲۲

شماره ۲۱۲۷۷

۲۴۹۷



اگرمی | روزنامه‌نگار

پرونده

رستوران، کافی‌شاپ، هتل و حتی قهوه‌خانه‌هایی که املت سرو می‌کنند یک آشپز یا سرآشپز دارند که منوی غذا را می‌بندند و شور و شیرین غذا می‌رویم تا غذای مخصوص یک سرآشپز خاص یا غذا

و نوشیدنی مخصوص یک رستوران یا کافی‌شاپ را بخوریم. می‌دانیم که آشپزی یک مهارت و تجربه و خلایقیت در آن خیلی مهم است اما آموزش دیدن و به‌روزشدن هم یکی از مواردی است که می‌تواند یک سرآشپز یا بارپیستای معمولی را به یک مورد خاص تبدیل کند. امروزه آن قدر دوره‌های آموزشی متنوعی در آموزش‌گاه‌ها و موسسه‌های آشپزی برقرار می‌شود که اگر یک فرد بخواهد همه‌آن‌ها را بگذراند باید وقت و هزینه زیادی بابت آن بپردازد. به همین دلیل بعضی ترجیح می‌دهند در یک شاخه خاص مانند شیرینی‌پزی، آشپزی ملل یا بارپیستای فست‌فود آموزش ببینند و کار کنند تا موفق شوند. آگهی این دوره‌ها بهانه‌ای شد تا به سایت موسسه‌های مختلف آشپزی سری بزنیم و ببینیم هزینه آشپزی یا بارپیستای در روزگار فعلی چقدر است؟ به‌خصوص که طرفداران کافی‌شاپ و رستوران‌هایی که یک غذای خاص و متفاوت ارائه می‌کنند روزبه‌روز بیشتر می‌شوند. در حین این جست‌وجو به شهریه‌های عجیب و غریب هم برخوردیم و فهمیدیم رقابت برای این دوره‌های آموزشی سخت برقرار است. مجموعه سر فصل‌های ارائه‌شده در هر کدام از این دوره‌ها متفاوت است و قیمت آن‌ها از مین تا آسمان تفاوت دارد. اگر می‌خواهید بدانید ما در لابه‌لای این جست‌وجوها چه چیزی دستگیرمان شد این پرونده خوراک شماست.

آشپزی و دسته‌بندی بی‌پایانش!

چند شهر و روستا در جهان داریم؟ به همان اندازه و حتی بیشتر از آن طعم و مزه و غذاهای محلی و بین‌المللی وجود دارد که شاید حتی اسم‌شان را نشنیده باشیم و از طعم‌شان بی‌خبر باشیم. این موضوع کار آشپزها را سخت می‌کند و به همین دلیل دوره‌های آموزش آشپزی به دسته‌های مختلفی تقسیم می‌شود. این دوره‌ها

آموزش آشپزی حرفه‌ای	آموزش آشپزی حرفه‌ای	آموزش آشپزی حرفه‌ای
آموزش آشپزی حرفه‌ای	آموزش آشپزی حرفه‌ای	آموزش آشپزی حرفه‌ای
آموزش آشپزی حرفه‌ای	آموزش آشپزی حرفه‌ای	آموزش آشپزی حرفه‌ای
آموزش آشپزی حرفه‌ای	آموزش آشپزی حرفه‌ای	آموزش آشپزی حرفه‌ای
آموزش آشپزی حرفه‌ای	آموزش آشپزی حرفه‌ای	آموزش آشپزی حرفه‌ای
آموزش آشپزی حرفه‌ای	آموزش آشپزی حرفه‌ای	آموزش آشپزی حرفه‌ای
آموزش آشپزی حرفه‌ای	آموزش آشپزی حرفه‌ای	آموزش آشپزی حرفه‌ای
آموزش آشپزی حرفه‌ای	آموزش آشپزی حرفه‌ای	آموزش آشپزی حرفه‌ای
آموزش آشپزی حرفه‌ای	آموزش آشپزی حرفه‌ای	آموزش آشپزی حرفه‌ای

دوره ۴۸ میلیونی برای بارپیستای!

آنچه باید در باره جزئیات دوره‌های حرفه‌ای بارپیستایی و کافی‌شاپی با قیمت‌های سرسام‌آور بدانید

اگر اهل کافی‌شاپ رفتن باشید می‌دانید که همه هنرهایی که روی یک نوشیدنی خرج می‌شود کار «بارپیستا» است. البته این عنوان در تعریف اصلی خود برای کسی به کار برده می‌شود که مسئول تهیه نوشیدنی‌های گرم بر پایه اسپرسو است اما در بعضی کافی‌شاپ‌ها معمولی‌تر و کلی‌تر از آن استفاده می‌کنند. دنیای یک بارپیستا شبیه یک آشپز است، او با مزه، طعم و خلایقیت سروکار دارد، مهارت و منحصر به فرد بودن، تکنیک‌های خاص، چیدمان و نوع سرو نوشیدنی برای او یک امتیاز مثبت و یک جوری امضای کارش است. قضیه آن قدر جدی است که در دنیا مسابقات جهانی بارپیستا هم برگزار می‌شود. امروز می‌خواهیم بفهمیم بارپیستاشدن در ایران با گذراندن دوره‌های حرفه‌ای چقدر آب می‌خورد؟ نتیجه شگفت‌انگیز است و به احتمال زیاد اسباب تعجب‌تان می‌شود.

دوره بارپیستا شو

دوره آموزش حضوری بارپیستایی و بارندگزی

ورکشاپ کوتاه مدت

۱۵ جلسه ۲ ساعته

تربیتی و کارگاهی

۱۰ جلسه ۲ ساعته

پادگویی اصولی

۱۰ جلسه ۲ ساعته

عملی و کاربردی

۱۰ جلسه ۲ ساعته

محیط کار و صنعتی

۱۰ جلسه ۲ ساعته

آموزشگاه هتل‌ها در تهران

۱۰ جلسه ۲ ساعته

تیم‌نام

۴۸,۰۰۰,۰۰۰ تومان

۵,۰۰۰,۰۰۰ تومان پیش‌پرداخت

مبلغ کل

۵۳,۰۰۰,۰۰۰ تومان

۵,۰۰۰,۰۰۰ تومان پیش‌پرداخت

بیشتر از شهریه یک مدرسه غیرانتفاعی!

اولین آموزش‌گاهی که به آن سرمی‌زنیم یک موسسه معروف آشپزی است که دوره‌های مختلفی برای آموزش دارد. ثبت‌نام دوره بارپیستایی شروع شده و قرار است کلاس‌های آموزش تئوری و عملی این دوره در فصل پاییز ۱۶ جلسه برگزار شود. سر فصل‌ها متنوع است و از آشنایی با تئوری قهوه، آسیاب و نظافت دستگاه قهوه شروع و به یخ‌شناسی، اصول گارنیش،

سرد اختصاص دارد. در نهایت فرد با گذراندن ۱۲۰ ساعت آموزش فشرده می‌تواند مدرک آشپزی بین‌المللی بارپیستایی بگیرد که به ادعای این موسسه برای اشتغال در ایران مناسب است و حتی فرد می‌تواند آن را برای استفاده در خارج از کشور ترجمه کند. البته هزینه مواد اولیه و تجهیزات جانبی دوره هم بر عهده موسسه مذکور است. با این تفاسیر می‌توانید حدس بزنید این دوره برای کسی که می‌خواهد بارپیستا شود چقدر آب می‌خورد؟ ۴۸ میلیون تومان! شاید به اندازه یا بیشتر از شهریه یک سال تحصیلی در یک مدرسه غیرانتفاعی! ۵ میلیون از این مبلغ را باید به عنوان پیش‌پرداخت بپردازید و بقیه آن را تا قبل از شروع دوره تکمیل کنید! به قول کاربری که نظرش را در پست ثبت‌نام نوشته بود: «با این قیمت باید اسپرسوساز را هم زیر بغل‌مان بزنیم و به خانه ببریم.»

آموزش دمنوش و انواع قهوه ملل در ۵ روز

«دوره آموزش جامع قهوه و بارپیستا». این کلمه‌ها را درشت‌تر از بقیه متن تایپ کرده‌اند و اولین چیزی است که حین ورود به سایت می‌بینیم. کلاس‌های این دوره هم حضوری و عملی است ولی کل دوره قرار است در ۵ روز جمع‌شود و فرد با مدرک رسمی فنی و حرفه‌ای از در آموزش‌گاه بیرون برود. مبلغ این دوره ۵ میلیون تومان است و اگر دوفرد یا چهار نفره ثبت‌نام کنید ۱۰ و ۲۰ درصد تخفیف شامل حال‌تان می‌شود. از این دست دوره‌های آموزشی

اگر بخواهم ساده بگویم باید بانو «هن» و «چوبی» در سریال جواهری در قصر امثال بن‌زم. آن‌ها به نوعی «شف» یا همان سرآشپز خودمان هستند. داخل پرانتز باید بگویم شف هم جزو کلمه‌های پرطمطراقی است که خیلی‌ها فکر می‌کنند استفاده از آن به جای سرآشپز، کلاس کارشان را بالا می‌برد. در این سال‌ها شبکه‌های اجتماعی به معرفی بیشتر سرآشپزها در دنیا کمک کرده‌اند و بعضی از آن‌ها مانند «نصرت گوگچه» با همان حرکت معروف نمک‌پاشیدن روی غذا یا «بوراک» سرآشپز ترکی‌ای که مهارت خاصی در پخت غذاهای حجیم دارد و به تازگی پدرش برند او را به صورت پنهانی فروخته است، به سرعت معروف شدند. اولین دوره‌ای که آن را بررسی می‌کنم یک دوره صفر تا صد آموزش الفبای آشپزی است. کلاس سه ماهه است و هر کسی می‌خواهد در آن شرکت کند باید ۶ ساعت از دو روز هفته خود را به آموزش‌ها اختصاص بدهد. آن‌طور که نوشته‌اند آبریزان، ماکیان، گوشت قرمز، پاستری، زبان تخصصی و ادویه‌شناسی بخشی از سر فصل‌هایی است که در این دوره ارائه می‌شود. انگار هزینه سرآشپز شدن از بارپیستاشدن بیشتر است چون برای این دوره باید ۶۹ میلیون تومان بپردازید. دوره جامع بعدی خودش ۷ دوره شامل غذاهای ملل، باربیکیوی ملل، غذاهای ایرانی، صبحانه‌های ملل و دسر و شیرینی‌پزی دارد. کلاس‌ها به صورت حضوری و عملی برگزار می‌شود و طبق ادعای موسسه بعد از گرفتن مدرک برای کار به رستوران و هتل‌های طرف قرارداد معرفی خواهید شد. هزینه این دوره خیلی بیشتر از دوره قبلی است و ۹۸ میلیون تومان باید

دوره‌های گران «شف» شدن!

بپردازید تا بتوانید در کلاس‌ها که حدود یک سال تا یک سال و نیم طول خواهد کشید، حضور پیدا کنید. راستش اصلاً فکر نمی‌کردم قیمت‌ها این‌طور باشد حتی اگر گزینه‌هایی مانند چند دست لباس کامل سرآشپزی، جزوه و مدرک بین‌المللی یا کیف کامل چاقوهای آشپزی همراه آن باشد. البته در توضیحات بیشتر این دوره‌ها آمده که هزینه مواد اولیه آشپزی به عهده آموزش‌گاه است و برای این یکی نباید شهریه بدهید.

دوره شف شو

کلاس سه ماهه آموزش آشپزی حرفه‌ای

آموزش آشپزی حرفه‌ای

الفبای آشپزی - basic cuisine

مدرک بین‌المللی

مدرک CTH, TCA و وزارت گردشگری

سیلابس بین‌المللی

مطابق کورس دولتی فرانسه

تخصصی اشتغال

در ایران یا خارج از کشور

تکنیکال و پرکتیکال

آموزش عملی و تکنیک محور

پیش‌پرداخت و رزرو

۶۹,۰۰۰,۰۰۰ تومان

۵,۰۰۰,۰۰۰ تومان پیش‌پرداخت

مبلغ کل

۷۴,۰۰۰,۰۰۰ تومان

۵,۰۰۰,۰۰۰ تومان پیش‌پرداخت

دوره پروازی ۵۷ میلیونی!

قیمت دارد. شبیه همین دوره ولی با عنوان صبحانه و برانچ در آموزش‌گاه دیگری ۴ میلیون تومان آبمی‌خورد. کارگاه تخصصی «سوسیس» هم یکی از موارد کمتر شنیده‌شده‌ای بود که به آن برخوردم. این دوره یک کلاس ۸ ساعته است که در آن با انواع سس‌های پایه و میکسلوژی آن‌ها و انواع سس‌های بین‌الملل آشنا خواهید شد و برای حضور در آن باید ۳ میلیون و ۹۰۰ هزار تومان بپردازید. در حال جست‌وجو به یک مورد عجیب هم برمی‌خورم. دوره‌ای که در یک مدرسه آشپزی در استانبول برگزار می‌شود و موضوع دوره آموزش غذاهای ترکی‌ای است که در ایران هم طرفدار دارد. هزینه شهریه این کلاس آشپزی ۳ میلیون تومان است. ۱۱۵۰ دلار آمریکا چیزی حدود ۵۷ میلیون تومان است. البته هزینه بلیت رفت و برگشت و اقامت هم از این شهریه کسر خواهد شد.

در کنار همه دوره‌های آشپزی، بارپیستا، قنادی و ... دوره‌های دیگری هم هست که طرفداران خاص خود را دارند. در همه آموزش‌گاه‌ها و شهرها ارائه نمی‌شوند، بیشتر شبیه کارگاه‌های کوتاه مدت هستند و خلاصه پیدا کردن شان سخت‌تر است. دوره تخصصی سوشی یکی از آن‌هاست که یک موسسه معروف آن را طی ۲ روز و ۲ جلسه برگزار می‌کند و هزینه آن حدود ۹ میلیون تومان است. دوره کباب‌های ملل و ایرانی هم یکی دیگر از این دوره‌هاست که بیشتر از ۸ میلیون هزینه دارد و در ۴ جلسه فشرده برگزار می‌شود. صبحانه‌های کافه‌ای هم یکی از دوره‌هایی است که این روزها باب‌شده و همان‌طور که از اسمش پیداست در آن صبحانه‌های متنوع کافی‌شاپی آموزش داده می‌شود. یکی از این دوره‌ها که در یک روز و طی ۲ جلسه ۴ ساعته برگزار می‌شود حدود ۷ میلیون تومان

از یک تا ۸ میلیون تومان؛ شهریه دوره‌های آنلاین آشپزی

۳ میلیون و ۵۰۰ هزار تومان، فست‌فود ۲ میلیون و ۵۰۰، قنادی و شیرینی حدود ۲ میلیون تومان، آشپزی رستورانی یک میلیون و ۸۰۰ هزار تومان و غذای سنتی ۲ میلیون و ۳۰۰ هزار تومان است و آن‌طور که نوشته شده مدرک هم دریافت خواهد کرد. در سایت یک آموزش‌گاه دیگر اگر بخواهید یک دوره آموزش آشپزی تخصصی رستورانی را بخرید که ۲۵ آیت غذای خاص رستورانی دارد یک میلیون و ۸۰۰ هزار تومان باید بپردازید. هزینه خرید یک دوره آموزش غذاهای سنتی ایرانی حدود ۲ میلیون و ۵۰۰ هزار تومان است و حتی در میان آن‌ها دوره‌های آموزش مقدماتی آشپزی برای نوجوانان همایی که در خانه پدر و مادر دست به سیاه و سفید هم نزده‌اند وجود دارد که قیمت آن‌ها ناچیز است. البته تعداد جلسه و فصل‌ها در هر ویدئو متفاوت است، اعتبار موسسه و سرآشپزهایی هم که در ویدئوها تدریس می‌کنند روی قیمت تاثیر گذار است. به همین دلیل اگر می‌خواهید دوره‌های دانلودی بخرید بهتر است سایت‌های مختلف و گزینه‌هایی را که ارائه می‌دهند به خوبی بررسی و بعد اقدام کنید.

شیوع کرونا باعث شد تا خیلی از سرآشپزهای معروف به فکر راه‌اندازی دوره‌های آنلاین و آفلاین بیفتند. تا قبل از این دوره هم می‌شد این دوره‌ها را پیدا کرد اما پیدا کردن شان به راحتی الان نبود و این قدر کامل هم نبودند. در دوره آنلاین همان‌طور که از اسمش برمی‌آید به حضور در کلاس و مواد غذایی و لوازم جانبی نیاز ندارید و همه چیز در همان ویدئو برگزار می‌شود و واضح است که برای خرید این دوره‌ها هزینه‌های کمتری هم باید بپردازید. دوره این آموزش‌ها تکنیک‌شده‌تر است و در آن راحت‌تر می‌توانید به دنبال یک علاقه خاص بروید؛ دوره کباب ایرانی، اصول آشپزی با تخم‌مرغ، خمیر و آرد ... و برای مثال در آموزش‌گاهی که بیشتر دوره‌ها را به صورت حضوری دارد قیمت دوره‌های آنلاین این‌طور است: پکیج کامل آموزش آشپزی شامل ۵ دوره آنلاین مختلف ۸ میلیون و ۴۰۰ هزار تومان، آشپزی ملل حدود

