



KERJAYA sebagai cef memerlukan kekuatan fizikal dan mental kerana mereka perlu bekerja sekurang-kurangnya 10 jam sehari. — Gambar hiasan

PENGAJIAN kulinari menawarkan skop kerjaya yang luas dan gaji lumayan. — Gambar hiasan

Polemik larangan ambil tukang masak warga asing

GESAAAN Kementerian Sumber Manusia supaya pengusaha restoran di negara ini mengambil tukang masak tempatan sebagai pekerja menimbulkan polemik dalam kalangan rakyat Malaysia.

Menterinya, M. Kulasegaran pada awalnya berkata, peraturan itu akan berkuat kuasa pada 1 Januari 2019, sekali gus memberi peluang kepada pengusaha restoran mencari tenaga kerja tempatan bagi mengisi kekosongan tersebut.

"Tidak ada kompromi. Kami akan memberi anda notis untuk melakukannya sebelum 31 Disember 2018," tegas Kulasegaran dalam satu sidang akhbar baru-baru ini.

Menurut beliau, langkah itu dapat mengurangkan kebergantungan restoran tempatan terhadap pekerja asing, sekali gus menjaga kualiti makanan tempatan.

Meskipun menerima pelbagai tekanan berhubung isu tersebut, harus diakui apa yang diperkatakan menteri berkenaan ada kebenarannya.

Ini termasuklah persoalan di manakah graduan kulinari kita sehingga berlaku kebergantungan yang tinggi kepada tukang masak warga asing.

Menurut Pensyarah Jabatan Pengurusan Khidmat Makanan, Fakulti Sains dan Teknologi Makanan, Universiti Putra Malaysia (UPM), Prof. Madya Dr. Shahrin Karim, negara ini melahirkan ramai pelajar dalam bidang kulinari tetapi faktor gaji yang rendah di restoran tempatan menyebabkan mereka memilih

untuk berkhidmat di hotel atau mencari pekerjaan di luar negara.

"Ada juga yang menganggap bekerja di restoran tempatan tidak gah berbanding bergelar cef di hotel atau restoran Barat.

"Terdapat juga segelintir mereka yang lebih berminat bekerja di pejabat atau luar bidang yang dipelajari.

"Selain itu, banyak pusat pengajian kulinari memberi fokus kepada sajian Barat berbanding hidangan tempatan sehinggakan cef muda kurang mahir dalam masakan tempatan," katanya ketika dihubungi *Kosmo!* baru-baru ini.

Justeru, beliau menasihatkan agar graduan kulinari tidak memilih pekerjaan sebaliknya bersedia untuk menimba pengalaman bermula dari bawah.

Batu loncatan

Di samping itu, beliau mencadangkan agar silibus kulinari dibuat penambahbaikan untuk mempersiapkan graduan dalam industri yang sangat mencabar ini.

Bidang ini tidak semudah yang disangka dan mereka perlu bersedia dari segi fizikal serta mental.

"Seorang tukang masak atau cef perlu bekerja dalam tempoh yang panjang sekurang-kurangnya 10 jam sehari di dapur," ujarnya yang berpengalaman lebih 25 tahun dalam bidang kulinari

Sehubungan itu, untuk bergelar cef, mereka memerlukan minat yang mendalam dan bukannya menjadikan pekerjaan ini sebagai batu loncatan atau untuk

mengejar populariti semata-mata.

Mengulas mengenai peluang pekerjaan yang menanti graduan kulinari, Shahrin berkata, bidang ini sangat luas dan menjanjikan masa hadapan yang cerah.

Jelasnya, seorang cef eksekutif dibayar sekitar RM15,000 hingga 20,000 sebulan tetapi ia bukanlah perjalanan yang mudah untuk sampai ke peringkat itu.

"Mereka juga berpeluang bekerja di seluruh dunia, menjadi pakar pemakanan, pengurus restoran dan usahawan.

"Justeru, untuk berjaya dalam bidang ini, mereka juga perlu mengikuti pengajian secara formal di pusat pengajian tinggi bagi mengiktiraf kepakaran cef tersebut," tuturnya.

Di UPM, pelajar Ijazah Sarjana Muda Pengurusan Perkhidmatan Makanan perlu mengikuti pengajian selama empat tahun begitu juga diploma.

Mengulas mengenai persepsi masyarakat terhadap pekerjaan itu, Shahrin berkata, keadaan sekarang tidak sama seperti dua dekad lalu kerana pekerjaan sebagai cef sudah dipandang tinggi.

Sementara itu, pemegang Diploma Lanjutan Pengajian Kulinari di Academy Of Culinary Arts Malaysia, Petaling Jaya, Selangor, Ahmad Amirul Imran Muhd. Kamil berkata, dia mengikuti bidang itu kerana minat yang mendalam sejak berusia 13 tahun.

"Saya sering melihat ibu menyediakan makanan terutamanya nasi Arab setiap kali tetamu datang ke rumah ketika tinggal di Madinah beberapa

tahun lalu.

"Melihat mereka makan dengan berselera membuatkan saya berasa puas dan seronok," jelas anak ketiga daripada empat adik-beradik itu.

Sebaik sahaja menamatkan pendidikan sekolah menengah di Sudan, dia meluahkan hasrat kepada kedua ibu bapanya untuk menyambung pelajaran dalam bidang kulinari.

Latihan praktikal

Di Academy Of Culinary Arts Malaysia, Ahmad Amirul Imran diajar cara-cara menyediakan makanan, teknik masakan, cara memotong dan pelbagai resipi Barat serta tempatan.

Demi mempertingkatkan kemahirannya, dia juga pernah bekerja sebagai tukang masak di restoran dan menjalani latihan praktikal di sebuah hotel mewah di Dubai iaitu Hotel Meydan.

"Di sana kami menjalani rutin harian yang sangat sibuk untuk menyediakan pelbagai juadah di dapur dan bekerja sehingga 14 jam sehari.

"Namun, ia tidak mematahkan semangat saya untuk bergelar cef," ceritanya yang meminati masakan Arab.

Sebagai persediaan untuk bergelar cef yang versatil, pemuda itu akan mengikuti kursus pendek di Perancis pada bulan September ini.

Kesimpulannya, semua pihak seharusnya melihat saranan Kementerian Sumber Manusia itu sebagai sesuatu yang positif dalam usaha meningkatkan tenaga kerja tempatan di setiap dapur restoran di negara ini.



SHAHRIM



AHMAD AMIRUL IMRAN