

คูลินเนอร์ โรงเรียนศิลปะการอาหารที่ให้มากกว่าความอร่อย

“เชฟ” (Chef) เป็นหนึ่งอาชีพที่คนรุ่นใหม่ให้ความสนใจ ไม่แค่การเป็นเชฟในภัตตาคารหรือโรงแรมหรูเท่านั้น แต่หลายคนใฝ่ฝันไปถึงการเป็น “เจ้าของร้านอาหาร” ปัจจุบันประเทศไทยมีโรงเรียนหรือสถาบันสอนทำอาหารเกิดขึ้นมากมาย แต่ส่วนใหญ่ล้วนสอนเฉพาะศิลปะการทำอาหารเพียงอย่างเดียว ด้วยเหตุนี้เองจึงทำให้ “คูลินเนอร์” เป็นโรงเรียนที่ไม่ได้เน้นศิลปะการอาหาร แต่ยังมุ่งเน้นการบริหารจัดการที่จะช่วยสร้างความสำเร็จให้กับผู้ที่อยากเป็นเชฟและอยากมีธุรกิจร้านอาหารเป็นของตัวเอง



แอนโทนี ออสบอร์น ผู้อำนวยการใหญ่ คูลินเนอร์ เผยว่า การที่จะประสบความสำเร็จบนเส้นทางธุรกิจการทำอาหารและร้านอาหารนั้น ไม่อาจอาศัยความรักในศิลปะการทำอาหารเพียงอย่างเดียว แต่ควรจำเป็นต้องมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการบริหารจัดการธุรกิจอีก

“โรงเรียนศิลปะการอาหารเข้ามามีบทบาทมากขึ้น เนื่องจากหลายคนไม่ได้เลือกโรงเรียนศิลปะการอาหารเพียงเพราะมีความสนใจในการทำอาหารเท่านั้น แต่ยังสนใจเรียนทำอาหารเพื่อนำไปประกอบอาชีพ ตลอดจนเพื่อนำไปต่อยอดทางธุรกิจอีกด้วย คำว่าอาหารอร่อยอย่างไรแล้วก็ขายได้ คงใช้ไม่ได้อีก

ต่อไป เพราะด้วยพฤติกรรมของผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา ผวนวกกับ



ผู้บริหารคูลินเนอร์ อเล็กซ์ กอร์ดอน โลมาซ, แอนโทนี ดี. ออสบอร์น, โจนธาน แอนเดรย์ และ ชัชชญา รักตะกนิษฐ



การแข่งขันที่นับวันยิ่งสูงขึ้น ล้วนแล้วแต่ส่งผลโดยตรงต่อความอยู่รอดของธุรกิจอาหาร ด้วยเหตุนี้ คูลินเนอร์ จึงมองว่าโรงเรียนศิลปะการประกอบอาหารจะมีแต่หลักสูตรการทำอาหารเพียงอย่างเดียวไม่เพียงพอ หลักสูตรการบริหารจัดการธุรกิจมีความสำคัญไม่น้อยกว่ากัน ไม่ว่าจะเป็นแนวทางบริหาร วิธีการขายธุรกิจ วิธีสร้างแบรนด์ การบริหารพนักงาน เป็นต้น”

คูลินเนอร์ เป็นโรงเรียนศิลปะการอาหาร ที่มีการนำหลักสูตรการบริหารจัดการธุรกิจเข้ามาใช้ในการเรียนการสอน หลักสูตรการทำอาหารที่คูลินเนอร์เป็นมาตรฐานระดับสากล ซึ่งเป็นหลักสูตร

ที่ร่วมมือพัฒนามาจาก Lausanne Hospitality Consulting: LHC หน่วยงานด้านการศึกษาจาก (Ecole Hoteliere de Lausanne : EHL) หนึ่งในสถาบันสอนการโรงแรมที่ดีและมีชื่อเสียงที่สุดในโลกจากประเทศสวิตเซอร์แลนด์ โดยมีวิสัยทัศน์ในการ “ให้” มากกว่า “ตำราอาหาร” ผู้ฝึกสอน

ที่คูลินเนอร์ไม่เพียงแต่จะเป็นผู้เชี่ยวชาญมากประสบการณ์เท่านั้น แต่ทุกคนที่คูลินเนอร์ มีความต้องการที่จะผลักดันให้นักเรียนทุกคนประสบความสำเร็จในเส้นทางความฝันหรือเส้นทางธุรกิจที่พวกเขาปรารถนา ประเทศไทยมีคนที่มีทักษะและความสามารถอยู่มากมาย และคูลินเนอร์เชื่อมั่นว่ากลุ่มคนเหล่านี้สามารถที่จะพัฒนาศักยภาพไปได้ไกลทัดเทียม

ระดับนานาชาติได้ในอนาคต

ชัชชญา รักตะกนิษฐ ผู้อำนวยการด้านการศึกษา กล่าวเสริมว่า นักเรียนที่ไม่มีประสบการณ์ตรงในการธุรกิจอาหารสามารถเริ่มก้าวแรกได้ที่คูลินเนอร์ สิ่งนี้นักเรียนจะได้รับจากโรงเรียนคือความรู้พร้อมใช้ ทั้งความรู้ในตำราและการ

ฝึกปฏิบัติ ประสบการณ์ที่นักเรียนจะได้รับตลอดหลักสูตรนี้ จะทำให้พวกเขาพร้อมสำหรับการเริ่มต้นอาชีพหรือสร้างธุรกิจหลังจากที่สำเร็จการศึกษา

“คูลินเนอร์มุ่งมั่นที่จะเป็นโรงเรียนศิลปะการอาหารต้นแบบในประเทศไทย เราลงทุนกับการสร้างโรงเรียน โดยใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมใหม่ล่าสุด ที่มาพร้อมกับหลักสูตรเทียบเท่าระดับสากล เมื่อเปรียบเทียบกับประสบการณ์และสิ่งนี้นักเรียนจะได้รับ ถือว่าเป็นการลงทุนที่คุ้มค่า คูลินเนอร์เป็นโรงเรียนศิลปะการอาหารที่เน้นการเรียนรู้เชิงปฏิบัติตลอดหลักสูตร เวลาส่วนใหญ่มากกว่า 70% ของนักเรียนที่นี่คือ การลงมือทำ ไม่ใช่การเรียนแบบท่องจำ เรามีหลักสูตรเร่งรัด หรือคอร์สระยะสั้น สำหรับผู้ที่มีความต้องการค้นหาตัวเองหรือสิ่งที่ตัวเองชอบ หลากๆ คนเรียนแล้วรู้สึกว่าเป็นสิ่งที่ใช่สำหรับตัวเอง พวกเขาก็ไม่ลังเลที่จะสมัครเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรหรือหลักสูตรระยะยาว 2 ปี”

การเรียนรู้ไม่ได้ถูกจำกัดอยู่แต่ในห้องเรียนเท่านั้น ทุกพื้นที่ในโรงเรียนถูกจัดสรรอย่างเป็นสัดส่วน แบ่งเป็น 3 ส่วนหลัก คือ ห้องเรียนครัวภาคปฏิบัติจำนวน 6 ห้อง แบ่งเป็นห้องเบเกอรี่และเพสทรี และห้องอาหารคาว ห้องเรียนจำนวน 4 ห้อง ซึ่งแต่ละห้องได้รับแรงบันดาลใจในการออกแบบมาจากสีของอาหาร นอกจากนี้ยังมีพื้นที่ส่วนกลาง อย่างห้องอาหารการ์นิช (Granish) ห้องอาหารเฟลเวอร์ (Flavours) ร้านเบเกอรี่และเพสทรีเกลซ (Glaze) ที่เปิดให้บุคคลภายนอกเข้ามาใช้บริการ ซึ่งในส่วนนี้

นักเรียนจะได้ฝึกทักษะการปฏิบัติงานจริงทั้งด้านการให้บริการและการบริหารจัดการร้าน

โรงเรียนศิลปะการอาหารและผู้ประกอบการคูลินเนอร์ มีทั้งหมด 4 หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรประกาศนียบัตร 4 โมดูลหลัก โดยโมดูลสุดท้ายจะเป็นการจัดการธุรกิจอาหาร หลักสูตรผู้ประกอบการ และการบริหารจัดการ เหมาะสำหรับผู้ที่มีความต้องการที่จะมีความรู้ความเข้าใจเพิ่มเติมในเรื่องการบริหารจัดการธุรกิจอาหารโดยเฉพาะ เพื่อนำไปต่อยอดทางธุรกิจ นอกจากนี้ ยังมีหลักสูตรเร่งรัด และหลักสูตรระยะสั้น เหมาะสำหรับผู้สนใจเรียนทำอาหาร แต่มีข้อจำกัดเรื่องเวลา

สำหรับผู้ที่สนใจสามารถติดต่อเข้าเยี่ยมชมโรงเรียน หรือสอบถามข้อมูลที่ 02-0902808 หรือ www.culineur.net