

知る・学ぶ・働く!

日本の外食産業

Work and Study in Japan

जापान में पाक कॉलेजों में प्रवेश के लिए

अंतर्राष्ट्रीय छात्र गाइडबुक

द्वारा प्रकाशित: हटोरी गाकुएन हटोरी न्यूट्रिशन कॉलेज फोटो द्वारा प्रदान किया गया: पिक्सटा

1. खाद्य संस्कृति क्या है?

भोजन की मांग हमेशा के लिए रहेगी

भोजन लोगों के लिए आवश्यक है।

यह मानवीय गतिविधियों के लिए शक्ति का स्रोत है, और मनुष्यों के लिए जीना आवश्यक है।
दूसरे शब्दों में, जब तक लोग जीवित रहेंगे, भोजन की मांग कभी खत्म नहीं होगी।
अतीत को देखते हुए, भोजन की मांग हमेशा से आगे बढ़ती रही है।
भोजन की इच्छाएं और मांगें मानवीय प्रवृत्ति हैं और इन्हें रोका नहीं जा सकता।
इसलिए, जब लोग कार्य करना जारी रखते हैं, तो उनका अनुसरण हमेशा और हमेशा के लिए जारी माना जाता है।

खाद्य संस्कृति जीवित वातावरण से प्रभावित होती है

यदि भोजन की खोज जारी रहती है, तो यह अंततः एक संस्कृति और परंपरा बन जाएगी।
और ऐसी खाद्य संस्कृति क्षेत्रीय विशेषताओं के कारण रहने वाले वातावरण से बहुत प्रभावित होती है।

उदाहरण के लिए, गर्म क्षेत्रों में, शीतलन प्रभाव वाले व्यंजन विकसित किए गए हैं,
उन क्षेत्रों में जहां भोजन ठंडा होता है और सर्दियों में सामग्री की कमी होती है, खाना पकाने के तरीकों को लंबे समय तक संग्रहीत किया जा सकता है।
इस तरह की तकनीकों को हमारे पूर्ववर्तियों के ज्ञान के रूप में कई वर्षों में पारित किया गया है और खाद्य संस्कृति में विकसित हुआ है।

1. खाद्य संस्कृति क्या है?

खाद्य संस्कृति भी एक संचार उपकरण के रूप में विकसित हुई है

खाद्य संस्कृति केवल खाना पकाने के तरीकों के बारे में नहीं है।
प्रत्येक क्षेत्र में संचार उपकरण के रूप में भोजन का उपयोग करने का इतिहास रहा है।

परिवार के सदस्यों के बीच संचार से शुरू होकर,

यह दोस्तों और परिचितों के साथ अपने रिश्ते को गहरा करने या नए लोगों से मिलने के लिए हो सकता है।

आधुनिक समय में, इसका उपयोग प्रबंधकों और राजनेताओं के बीच बातचीत के लिए एक जगह के रूप में भी किया जाता है।

संचार के अवसर के रूप में भोजन स्थल महत्वपूर्ण है।

चूंकि भोजन विभिन्न स्थितियों में एक अवसर है,

दूसरे व्यक्ति की खाद्य संस्कृति का सम्मान करने से दूसरे व्यक्ति के प्रति सम्मान होता है।

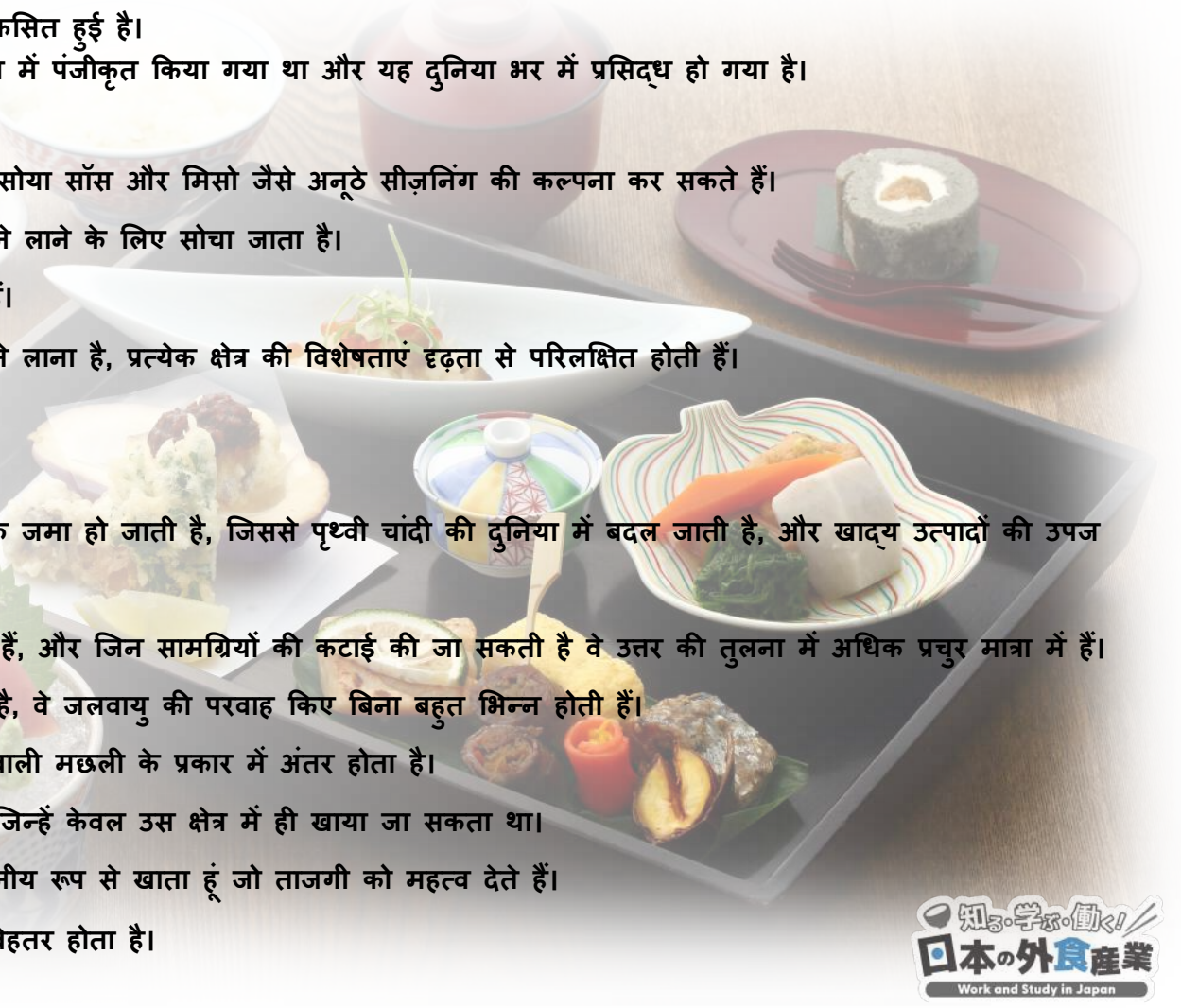
आखिरकार, यह आपसी समझ की ओर ले जाएगा।



2. जापान की खाद्य संस्कृति

जापानी भोजन खाना पकाने के तरीकों पर आधारित है जो सामग्री के स्वाद को सामने लाता है।

जापानी भोजन एक खाद्य संस्कृति है जो जापान में विकसित हुई है।
2013 में, इसे यूनेस्को अमूर्त सांस्कृतिक विरासत के रूप में पंजीकृत किया गया था और यह दुनिया भर में प्रसिद्ध हो गया है।



जब जापानी भोजन की बात आती है, तो बहुत से लोग सोया सॉस और मिसो जैसे अनूठे सीज़निंग की कल्पना कर सकते हैं।
हालांकि, यह मूल रूप से सामग्री के मूल स्वाद को सामने लाने के लिए सोचा जाता है।
इस कारण से, हमने खाना पकाने के कई तरीके बनाए हैं।
और जबकि मुख्य ध्यान सामग्री के मूल स्वाद को सामने लाना है, प्रत्येक क्षेत्र की विशेषताएं दृढ़ता से परिलक्षित होती हैं।

जापान की भूमि उत्तर से दक्षिण तक लंबी है,
होक्काइडो और तोहोकू जैसे उत्तरी क्षेत्रों में, सर्दियों में बर्फ जमा हो जाती है, जिससे पृथ्वी चांदी की दुनिया में बदल जाती है, और खाद्य उत्पादों की उपज काफी कम हो जाती है।
दूसरी ओर, ओकिनावा और क्यूशू जैसे दक्षिणी क्षेत्र गर्म हैं, और जिन सामग्रियों की कटाई की जा सकती है वे उत्तर की तुलना में अधिक प्रचुर मात्रा में हैं।
इसके अलावा, जिन सामग्रियों की कटाई की जा सकती है, वे जलवायु की परवाह किए बिना बहुत भिन्न होती हैं।
उदाहरण के लिए, उत्तर और दक्षिण में काटी जा सकने वाली मछली के प्रकार में अंतर होता है।
वितरण नेटवर्क के विकास से पहले, कुछ सामग्रियां थीं जिन्हें केवल उस क्षेत्र में ही खाया जा सकता था।
हालांकि यह कम हो गया है, मैं केवल उन मेनू पर स्थानीय रूप से खाता हूं जो ताजगी को महत्व देते हैं।
अभी भी ऐसी चीजें हैं जिनका स्वाद स्थानीय स्तर पर बेहतर होता है।

2. जापान की खाद्य संस्कृति

जापानी व्यंजन क्षेत्रीय विशेषताओं के कारण रहने की स्थिति में विकसित हुए हैं

सुशी एक प्रसिद्ध जापानी भोजन है, लेकिन यहां एक समस्या है।

नीचे दी गई तस्वीरें सभी जापानी भोजन हैं, लेकिन सुशी कौन सा है?













2. जापान की खाद्य संस्कृति

जापानी व्यंजन क्षेत्रीय विशेषताओं के कारण रहने की स्थिति में विकसित हुए हैं

जवाब सब कुछ है।

सबसे पहले, सुशी एक संरक्षित भोजन के रूप में विकसित हुई।
शुरुआती दिनों में, चावल और मछली को लैक्टिक एसिड के साथ किण्वित किया जाता था।
इसका विकसित रूप (F) है, और इसे नारेज़ुशी कहा जाता है।

ईदो काल में, चावल में सिरका मिलाकर सिरका वाले चावल का उपयोग करके खाना पकाने की एक विधि बनाई गई थी, और यह एक सूप डिश के रूप में विकसित हुई।

यह एक निगिरिज़ुशी (ए) बन गया जो पास के समुद्र में पकड़ी गई ताज़ी मछलियों पर आधारित है।

इसके अलावा, वितरण नेटवर्क और प्रशीतन प्रौद्योगिकी के विकास के साथ, निगिरिज़ुशी समुद्र से दूर के क्षेत्रों में फैल गया है।

आधुनिक समय में, निगिरिज़ुशी, जिसे एडो-माई सुशी के नाम से भी जाना जाता है, मुख्यधारा बन गया है।

खाना पकाने की एक विधि भी है जो चावल के बजाय सिरके के साथ मछली को कसती है।

यह वही है जो पश्चिमी क्षेत्र में (D) के दबाव में विकसित हुआ है।

इसके अलावा, पकड़ने के बजाय समुद्री शैवाल में लिपटे रोल हैं (बी), चिराशी सुशी कई अवयवों का उपयोग करके, बाराशिशी (सी), इनारीज़ुशी (ई) जैसा कुछ भी है, जो मछली के बजाय तले हुए टोफू में सिरका वाले चावल को लपेटता है।

एक शब्द में, सुशी पकाने के कई अलग-अलग तरीके हैं।

और यह क्षेत्रीयता और अन्य रहने वाले वातावरण के आधार पर स्वाद और उपस्थिति में अलग-अलग तरीकों से विकसित हुआ है।

2. जापान की खाद्य संस्कृति

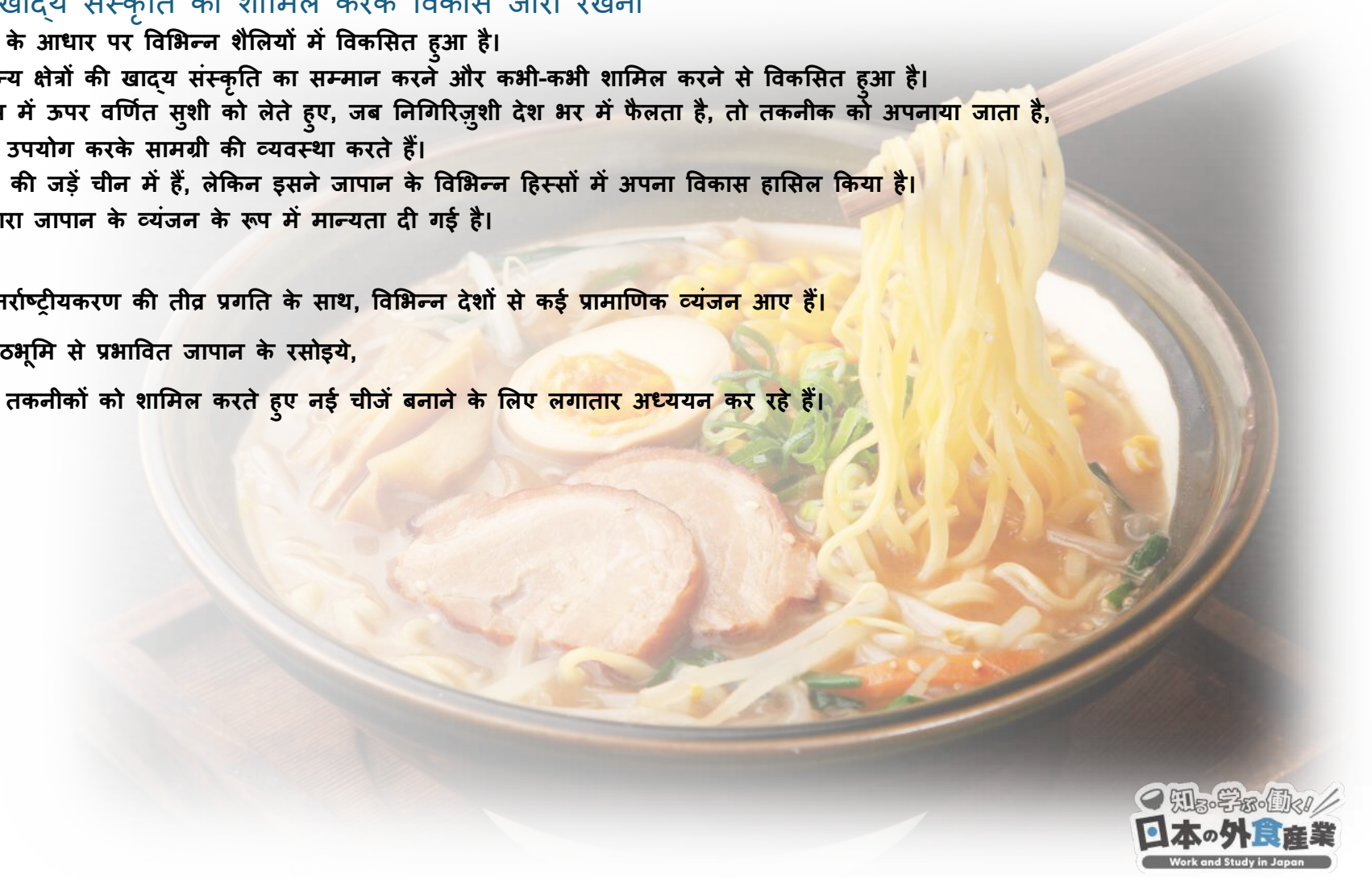
अन्य क्षेत्रों की खाद्य संस्कृति को शामिल करके विकास जारी रखना

जापानी भोजन क्षेत्र के आधार पर विभिन्न शैलियों में विकसित हुआ है।
एक पहलू है जो अन्य क्षेत्रों की खाद्य संस्कृति का सम्मान करने और कभी-कभी शामिल करने से विकसित हुआ है।
एक उदाहरण के रूप में ऊपर वर्णित सुशी को लेते हुए, जब निगिरिज़ुशी देश भर में फैलता है, तो तकनीक को अपनाया जाता है,
हम कुछ क्षेत्रीय का उपयोग करके सामग्री की व्यवस्था करते हैं।
इसके अलावा, रेमन की जड़ें चीन में हैं, लेकिन इसने जापान के विभिन्न हिस्सों में अपना विकास हासिल किया है।
इसे अब दुनिया द्वारा जापान के व्यंजन के रूप में मान्यता दी गई है।

हाल के वर्षों में, अंतर्राष्ट्रीयकरण की तीव्र प्रगति के साथ, विभिन्न देशों से कई प्रामाणिक व्यंजन आए हैं।

ऐसी ऐतिहासिक पृष्ठभूमि से प्रभावित जापान के रसोइये,

हम प्रत्येक देश की तकनीकों को शामिल करते हुए नई चीजें बनाने के लिए लगातार अध्ययन कर रहे हैं।



2. जापान की खाद्य संस्कृति

अच्छी पुरानी खाद्य संस्कृति को आगे बढ़ाने के लिए आंदोलन

जापान को भोजन के लिए अपेक्षाकृत लालची लोग कहा जा सकता है, शायद भोजन के साथ धन्य नहीं होने की अपनी क्षेत्रीय प्रकृति के कारण।
इसका मतलब यह नहीं है कि मैं सामग्री को दूर करने के बारे में सोच रहा हूं।
साथ ही स्वादिष्ट खाने के तरीके पर बहुत प्रयास करने के साथ,
हमारे पास प्रत्येक भोजन को महत्व देने का इतिहास है।
यह भावना खाद्य सुरक्षा की ओर ले जाती है।
मैं इसे सुरक्षित रूप से कैसे खा सकता हूं, मेरे शरीर को किन पोषक तत्वों की आवश्यकता होती है,
इस व्यावहारिकता के अलावा, हमने हमेशा स्वाद का पीछा किया है ताकि हम इसे मन की शांति के साथ खा सकें।

सुरक्षा और संरक्षा पर जोर देना भी जापान के व्यंजनों की एक परंपरा है और इसकी जड़ें संस्कृति में गहराई से हैं।

मेरा मानना है कि खाना पकाने के इस तरह के तरीकों के अलावा अन्य परंपराओं और संस्कृतियों को भी भविष्य में पारित किया जाना चाहिए।

इस उत्साह से कि जापान के बच्चों को बौद्धिक, नैतिक और शारीरिक शिक्षा के आधार के रूप में खाद्य शिक्षा की आवश्यकता है,

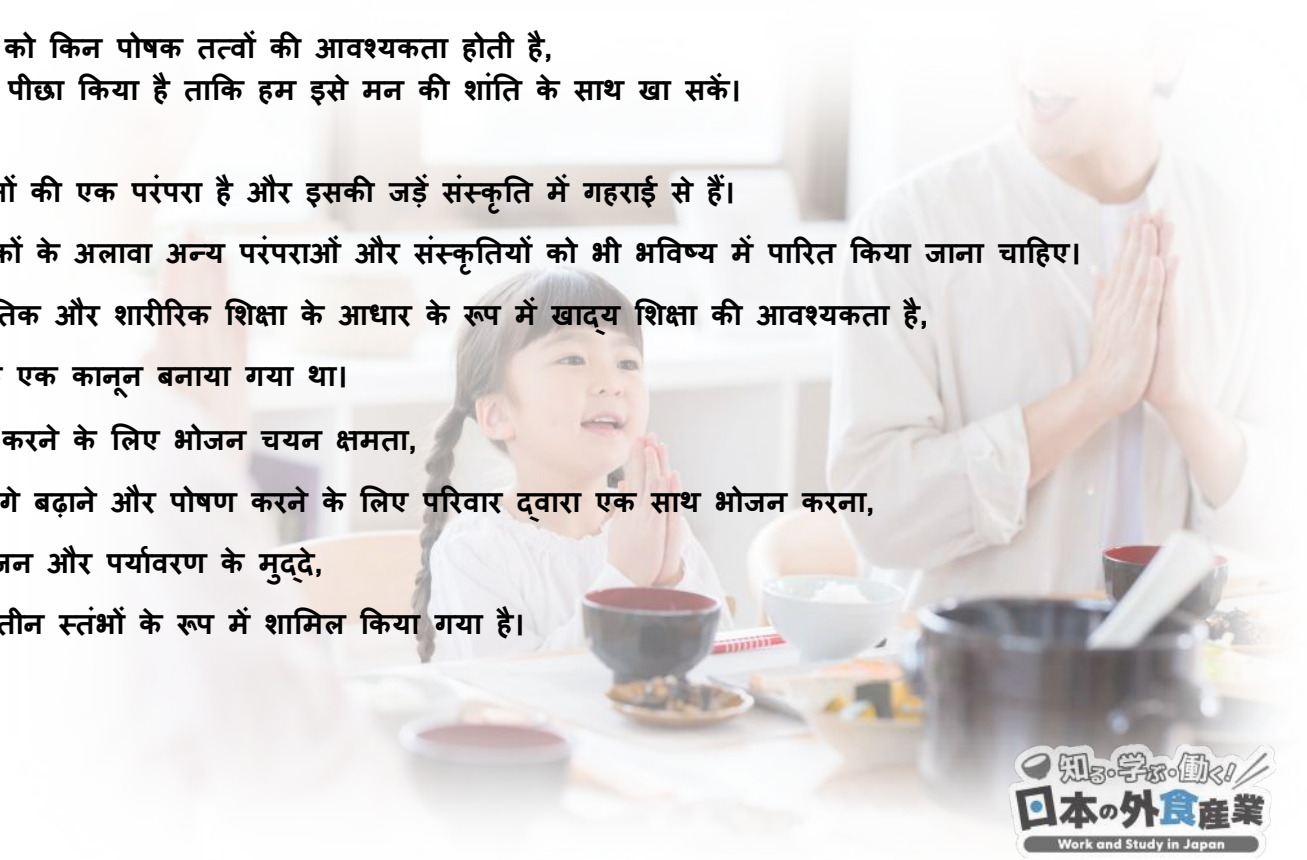
2005 में, "खाद्य शिक्षा पर बुनियादी कानून" नामक एक कानून बनाया गया था।

एक सुरक्षित, सुरक्षित और स्वस्थ आहार का नेतृत्व करने के लिए भोजन चयन क्षमता,

भोजन, कपड़े और आवास जैसे जीवन कौशल को आगे बढ़ाने और पोषण करने के लिए परिवार द्वारा एक साथ भोजन करना,

भोजन के बारे में समग्र रूप से सोचना, जैसे कि भोजन और पर्यावरण के मुद्दे,

जापान में वर्तमान स्थिति यह है कि इन्हें शिक्षा में तीन स्तंभों के रूप में शामिल किया गया है।



3. टोक्यो खाने के मामले में दुनिया के नंबर एक शहर के रूप में प्रसिद्ध है

टोक्यो एक अंतरराष्ट्रीय शहर के रूप में विकसित होता है

टोक्यो की आबादी लगभग 14.2 मिलियन है और यह दुनिया के सबसे बड़े महानगरों में से एक है।
हालांकि कोरोना आपदा के कारण जापान में रहने वाले विदेशियों की आबादी अस्थायी रूप से कम हो गई,
2023 के बाद से यह संख्या फिर से बढ़ गई है और लगभग 540,000 तक पहुंच गई है।
इसके अलावा, 2023 में टोक्यो में विदेशी आगंतुकों की संख्या लगभग 19.54 मिलियन होगी, जो एक रिकॉर्ड उच्च स्तर है।
भविष्य में भी ऊपर की ओर रुझान जारी रहने की उम्मीद है।

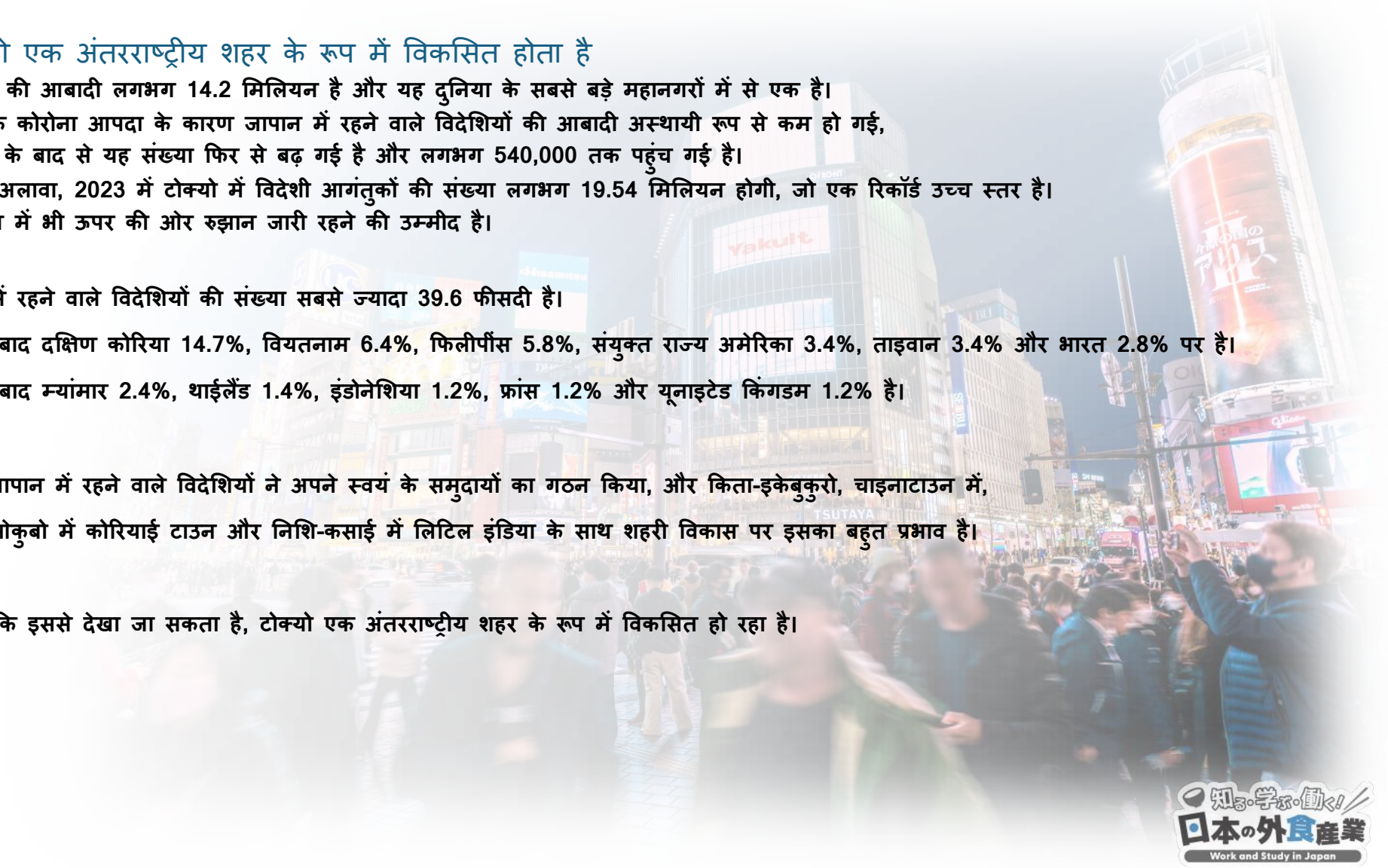
चीन में रहने वाले विदेशियों की संख्या सबसे ज्यादा 39.6 फीसदी है।

इसके बाद दक्षिण कोरिया 14.7%, वियतनाम 6.4%, फिलीपींस 5.8%, संयुक्त राज्य अमेरिका 3.4%, ताइवान 3.4% और भारत 2.8% पर है।

इसके बाद म्यांमार 2.4%, थाईलैंड 1.4%, इंडोनेशिया 1.2%, फ्रांस 1.2% और यूनाइटेड किंगडम 1.2% है।

और जापान में रहने वाले विदेशियों ने अपने स्वयं के समुदायों का गठन किया, और किता-इकेबुकुरो, चाइनाटाउन में,
शिन-ओकुबो में कोरियाई टाउन और निशि-कसाई में लिटिल इंडिया के साथ शहरी विकास पर इसका बहुत प्रभाव है।

जैसा कि इससे देखा जा सकता है, टोक्यो एक अंतरराष्ट्रीय शहर के रूप में विकसित हो रहा है।



3. टोक्यो खाने के मामले में दुनिया के नंबर एक शहर के रूप में प्रसिद्ध है

व्यंजनों के क्षेत्र में एक समृद्ध अंतरराष्ट्रीय स्वाद वाला शहर

टोक्यो, जहां कई विदेशी इकट्ठा होते हैं, व्यंजनों के क्षेत्र में एक समृद्ध अंतरराष्ट्रीय स्वाद है।
पहले पेश किए गए विदेशी समुदाय द्वारा बनाए गए शहर में आप प्रामाणिक स्थानीय व्यंजनों का स्वाद ले सकते हैं।
इसके अलावा, रोपोंगी और अज़ाबू के आसपास का क्षेत्र अंतरराष्ट्रीय है, और फ्रेंच और इतालवी रेस्तरां हैं।
आप मैक्सिकन जैसे अंतरराष्ट्रीय व्यंजनों का आनंद ले सकते हैं। असाकुसा और उएनो के आसपास के क्षेत्र में, चीनी भोजन के अलावा, थाईलैंड और वियतनाम के जातीय रेस्तरां भी हैं।
इसके अलावा, एबिसु और डाइकन्यामा क्षेत्रों में कई यूरोपीय रेस्तरां हैं।
फ्रेंच और स्पेनिश के अलावा, स्कैंडिनेवियाई रेस्तरां भी हैं।

न केवल ऐसे स्थायी रेस्तरां,

टोक्यो में, भोजन से संबंधित विभिन्न कार्यक्रम आयोजित किए जाते हैं, और कई स्टॉल हलचल भरे रहेंगे।

टोक्यो में नियमित कार्यक्रम होते हैं।

भारतीय भोजन के अलावा, "नमस्ते इंडिया" विविध सामान भी बेचता है,

चुरास्को के अलावा, आप "ब्राज़ील फेस्टिवल" में स्थानीय स्नैक्स और डेसर्ट का भी आनंद ले सकते हैं,

थाई फूड स्टालों के बाद "थाई फेस्टिवल" की तर्ज पर,

प्रामाणिक कैरेबियन व्यंजन जैसे जर्क चिकन आकर्षक हैं, जैसे "जमाई कैफे फेस्टिवल",

यह एक ऐसी जगह है जहां हमें दुनिया भर के व्यंजनों का सामना करने का अवसर मिलता है।



3. टोक्यो खाने के मामले में दुनिया के नंबर एक शहर के रूप में प्रसिद्ध है

टोक्यो एक गैस्ट्रोनॉमिक पावरहाउस और जापान का एक प्रतिनिधि शहर है

"मिशेलिन गाइड" का दुनिया भर में एक इतिहास और अधिकार है,
2007 में, टोक्यो संस्करण को एशिया के पहले शहर के रूप में प्रकाशित किया गया था।
अब यह 47 देशों और क्षेत्रों को कवर करता है।
"मिशेलिन गाइड" तीन सितारों के साथ सर्वश्रेष्ठ का मूल्यांकन करता है,
क्या आप जानते हैं कि किस शहर में सितारों की संख्या सबसे अधिक है?

इसका जवाब है टोक्यो।

अक्टूबर 2024 में, "मिशेलिन गाइड टोक्यो 2025" में सूचीबद्ध रेस्तरां की घोषणा की गई थी।

कुल 170 स्टोरों के लिए 12 थ्री-स्टार स्टोर, 26 टू-स्टार स्टोर और 132 वन-स्टार स्टोर हैं।

उन स्टोरों को शामिल करना जिन्हें बिब गोरमैंड और ग्रीन स्टार के रूप में मूल्यांकन किया गया है, 507 सूचीबद्ध स्टोर हैं।

प्रत्येक शहर के लिए 2025 संस्करण उपलब्ध नहीं है, और अन्य शहरों की संख्या 2024 संस्करण है।

दूसरे स्थान पर, पेरिस में कुल 132 स्टोरों के लिए 10 तीन सितारा स्टोर, 16 दो सितारा रेस्तरां और 106 एक सितारा रेस्तरां हैं।

टोक्यो सबसे अधिक सितारों के साथ शीर्ष शहर है।

"मिशेलिन गाइड टोक्यो" के प्रकाशित होने के बाद से यह लगातार 18 वां वर्ष है।

यह उन दिशानिर्देशों में से एक है जो गैस्ट्रोनॉमी के देश को इंगित करता है।

इसके अलावा, क्योटो तीसरे स्थान पर (कुल 100 स्टोर) और ओसाका (कुल 85 स्टोर) चौथे स्थान पर रहे, इसके बाद जापान के शहर थे।

टोक्यो के नेतृत्व में जापान को गैस्ट्रोनॉमिक पावरहाउस कहा जा सकता है।

3. टोक्यो खाने के मामले में दुनिया के नंबर एक शहर के रूप में प्रसिद्ध है

एक ऐसा शहर जहां विश्व स्तरीय शेफ इकट्ठा होते हैं

टोक्यो दुनिया में "मिशेलिन गाइड" में सबसे अधिक तारांकित रेस्तरां वाला शहर है।
प्रकार न केवल जापानी भोजन के प्रति पक्षपाती हैं।
तीन सितारे प्राप्त करने वाले 12 रेस्तरां में से 6 जापानी थे, 5 फ्रेंच थे, और 1 चीनी था।
जैसा कि आप देख सकते हैं, टोक्यो एक ऐसा शहर है जहां न केवल कई पेटू बल्कि दुनिया के शीर्ष शेफ भी इकट्ठा होते हैं।

स्वर्गीय जोएल रोबुचॉन, जिनके बारे में कहा जाता है कि वे दुनिया के सबसे अधिक मिशेलिन सितारों वाले शेफ हैं,

उन्हें हटोरी न्यूट्रिशन कॉलेज के पूर्व प्रिंसिपल स्वर्गीय श्री कोइओ हटोरी द्वारा जापान आमंत्रित किया गया था।

उन्होंने स्कूल में एक विशेष अस्थायी व्याख्याता के रूप में भी पढ़ाया।

उसके बाद, उन्होंने जापान में 9 रेस्तरां खोले,

एबिसु के "गैस्ट्रोनॉमी 'जोएल रोबुचॉन'" को लगातार 18 वर्षों तक तीन सितारा रेस्तरां के रूप में दर्जा दिया गया है।

कई अन्य विश्व स्तरीय शेफ जापान आए हैं और टोक्यो में अपना व्यवसाय खोल रहे हैं।

दूसरे शब्दों में, टोक्यो विश्व स्तरीय पाक तकनीकों से भरा शहर है और जहां आप व्यंजनों की सभी शैलियों को सीख सकते हैं।

4. जापान खाना पकाने की तकनीक

जापानी व्यंजनों का इतिहास जो विभिन्न संस्कृतियों को शामिल करते हुए विकसित हुआ

जापानी भोजन, जो यूनेस्को अमूर्त सांस्कृतिक विरासत के रूप में पंजीकृत है,
विभिन्न संस्कृतियों को शामिल करते हुए इसके विकास का एक लंबा इतिहास रहा है।
प्राचीन काल से लेकर मध्य युग तक, यह पड़ोसी चीन से बहुत प्रभावित था।
ऐसा कहा जाता है कि चावल की खेती 3 वीं शताब्दी ईसा पूर्व के आसपास महाद्वीप से शुरू की गई थी।
उसके बाद, जापान के लोग अपने मुख्य भोजन के रूप में चावल के साथ एक कृषि लोगों के रूप में रहेंगे।
इसके अलावा, चीन के एक मजबूत प्रभाव के रूप में,
एक उदाहरण बड़ी दावत का व्यंजन है जो हेयन काल के कुलीन समाज में एक सामाजिक अनुष्ठान के रूप में विकसित हुआ।
मुरोमाची काल के समुराई परिवार में, इसे मुख्य भोजन में बदल दिया गया था,
ये आत्माएं बाद में जापान में आतिथ्य की संस्कृति के रूप में जड़ें जमा लेंगी।

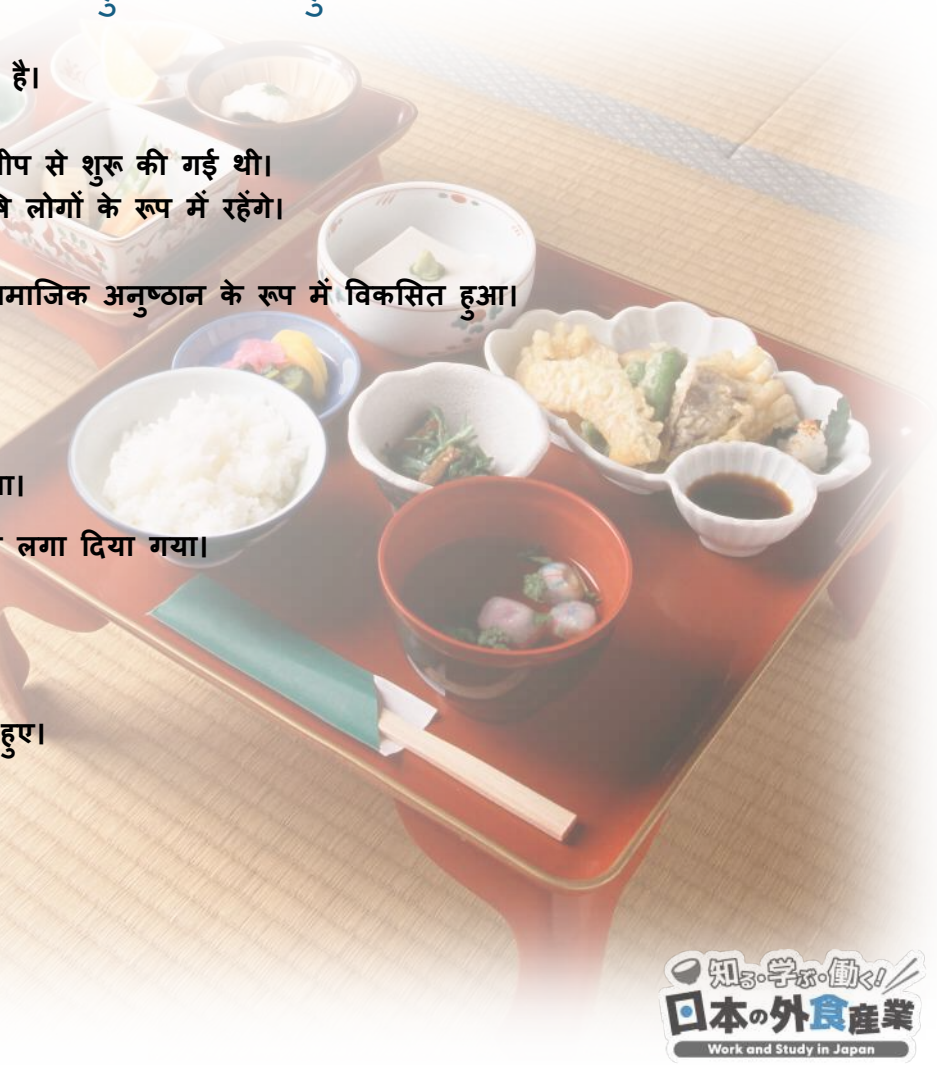
और 7 वीं शताब्दी के आसपास, धर्म की शुरूआत ने भी व्यंजनों को प्रभावित किया।

जब बौद्ध धर्म की शुरुआत हुई और इसका प्रसार हुआ, तो मांस खाने पर प्रतिबंध लगा दिया गया।

हालांकि, सभी मांस पर प्रतिबंध नहीं लगाया गया था, और मछली खाई गई थी।

समुद्र से घिरे एक द्वीप देश के रूप में पर्यावरणीय कारक भी हैं,

वहां से, समुद्री भोजन का उपयोग करके खाना पकाने के तरीके तेजी से विकसित हुए।



4. जापान खाना पकाने की तकनीक

जापानी व्यंजनों का इतिहास जो विभिन्न संस्कृतियों को शामिल करते हुए विकसित हुआ

इसके अलावा, चावल और सोयाबीन का उपयोग करके खाना पकाने के तरीके भी एक ही समय में विकसित किए गए थे।
पादप प्रोटीन के साथ पूरक की खाद्य संस्कृति ने इस समय के आसपास जड़ें जमा लीं।
इसके अलावा, स्वाद की कमी को पूरा करने के लिए,
इस समय के आसपास दशी की खाद्य संस्कृति भी विकसित होने लगी।

धर्म का एक अन्य प्रभाव शाकाहारी भोजन है।

यह एक ऐसा व्यंजन है जिसे कामकुरा काल में ज़ेन भिक्षुओं द्वारा विकसित किया गया था,

पौधे-आधारित अवयवों के साथ जानवरों के मांस के स्वाद के करीब लाने के लिए सरलता के परिणामस्वरूप,

टोफू जैसे व्यंजन अद्वितीय और अद्वितीय व्यंजन में विकसित हुए हैं।

इसके अलावा, चाय समारोह की संस्कृति से प्रभावित कैसेकी व्यंजनों के माध्यम से,

ईदो काल में, आधुनिक जापानी भोजन नामक खाद्य संस्कृति के अधिकांश प्रोटोटाइप विकसित किए गए थे।

यह पूरे देश में फैल जाएगा।

4. जापान खाना पकाने की तकनीक

किण्वित खाद्य पदार्थों का प्रसार जापानी भोजन का प्रोटोटाइप बनाता है

दुनिया भर में जाने जाने वाले जापानी व्यंजनों के प्रतिनिधि व्यंजन, जैसे सुशी, टेम्पुरा और सोबा,
उनमें से अधिकांश को ईदो काल के बाद से एक ऐसे प्रारूप में परोसा गया है जो आधुनिक रूप से अलग नहीं है।

यह ईदो काल के दौरान भी था कि सोया सॉस, जो जापानी भोजन के लिए आवश्यक है, पूरे देश में लोकप्रिय हो गया।

साहित्य के अनुसार, ऐसा लगता है कि विनिर्माण मुरोमाची काल से किया गया है, लेकिन विनिर्माण की मुख्य धुरी कंसाई क्षेत्र में थी।

ईदो काल में, इसकी निर्माण तकनीक को कांटो क्षेत्र में पेश किया गया था।

जैसे-जैसे कांटो क्षेत्र में विनिर्माण लोकप्रिय हुआ, जापानी भोजन का प्रोटोटाइप जो वर्तमान समय में बना हुआ है, बनाया गया।

और साथ ही, कांटो क्षेत्र में, मिरिन और बोनिटो फ्लेक्स का उत्पादन लोकप्रिय हो गया।

टेम्पुरा सूप और सोबा सूप का जन्म हुआ।

उसी समय ग्रिल्ड ईल का भी उत्पादन किया गया था,

यह पूरे देश में फैल गया और कई वर्षों तक जापान के लोगों द्वारा प्यार किया गया।

सोया सॉस के अलावा, जापान में कई अन्य किण्वित खाद्य पदार्थ हैं।

सीज़निंग के संदर्भ में, मिसो है, और ऐसा कहा जाता है कि ईदो काल से पहले मिसो मुख्यधारा थी।

सिरका, मिरिन, खातिर आदि भी हैं।

ये सभी जापानी खाना पकाने के लिए आवश्यक हैं।

जापानी भोजन और किण्वित खाद्य पदार्थ निकटता से जुड़े हुए हैं।

4. जापान खाना पकाने की तकनीक

जापान का लगातार विकसित हो रहा व्यंजन

सोया सॉस और मिसो जैसे सीज़निंग, जो जापानी भोजन के लिए आवश्यक हैं, चीन जैसे महाद्वीपों से पेश किए गए लोगों पर भी आधारित हैं।
अपने स्वयं के पर्यावरण और वरीयताओं के अनुरूप सुधार करने के परिणामस्वरूप, जापान के लोग अपने स्वयं के अनूठे लोगों में विकसित हुए हैं।
वह भावना आधुनिक समय और आधुनिक समय में चली आ रही है।

मीजी युग के बाद, पश्चिमी संस्कृति आई।

इस समय से मांस खाने पर लगी रोक हटा ली जाएगी।

इससे जो जापानी भोजन पैदा हुआ वह है सुकियाकी और शाबू-शाबू।

इसके अलावा, इसे जापान शैली में व्यवस्थित किया गया है और अब यह जापान के भोजन का प्रतिनिधि बन गया है।

मेनू में पोर्क कटलेट, क्रोकेट और आमलेट चावल शामिल हैं।

यहां तक कि अगर इसे जापानी भोजन में वर्गीकृत नहीं किया जा सकता है, तो कुछ को जापान के भोजन के रूप में पहचाना जाता है।

इसमें करी चावल, रेमन, पकौड़ी और याकिनिकु शामिल हैं।

इस तरह, अन्य देशों से उत्पन्न होने वाले व्यंजनों का उपयोग जापान की खाना पकाने की तकनीक द्वारा किया जाता है।

यह एक ऐसे व्यंजन के रूप में विकसित हुआ है जो केवल जापान में पाया जा सकता है।

आज के जापान में व्यंजनों के क्षेत्र में भी यही सच है, जो अधिक अंतर्राष्ट्रीयकृत होता जा रहा है।

जैसा कि पहले उल्लेख किया गया है, दुनिया के शीर्ष शेफ इकट्ठा हो रहे हैं।

यह कहा जा सकता है कि जापान का व्यंजन, जिसने इससे नई तकनीकों और तकनीकों को सीखा है, अभी भी विकसित हो रहा है।



5. जापान में खाद्य सेवा उद्योग की वर्तमान स्थिति

जापान में रेस्तरां उद्योग का इतिहास

17 वीं शताब्दी के मध्य तक जापान में कोई रेस्तरां नहीं था।
तब तक, घर पर खाना बनाना,
या उस समय के शक्तिशाली लोगों, जैसे अभिजात वर्ग और समुराई द्वारा आयोजित मनोरंजन और रात्रिभोज के माध्यम से,
यह कहा जा सकता है कि जापानी भोजन विकसित हो गया है।

ऐसा कहा जाता है कि 1657 के बाद जापान में रेस्तरां दिखाई दिए।

यह उस समय की पृष्ठभूमि के कारण है जब बहुत से लोग ईदो में बहते थे।

अधिकांश आमद एकल पुरुष हैं,

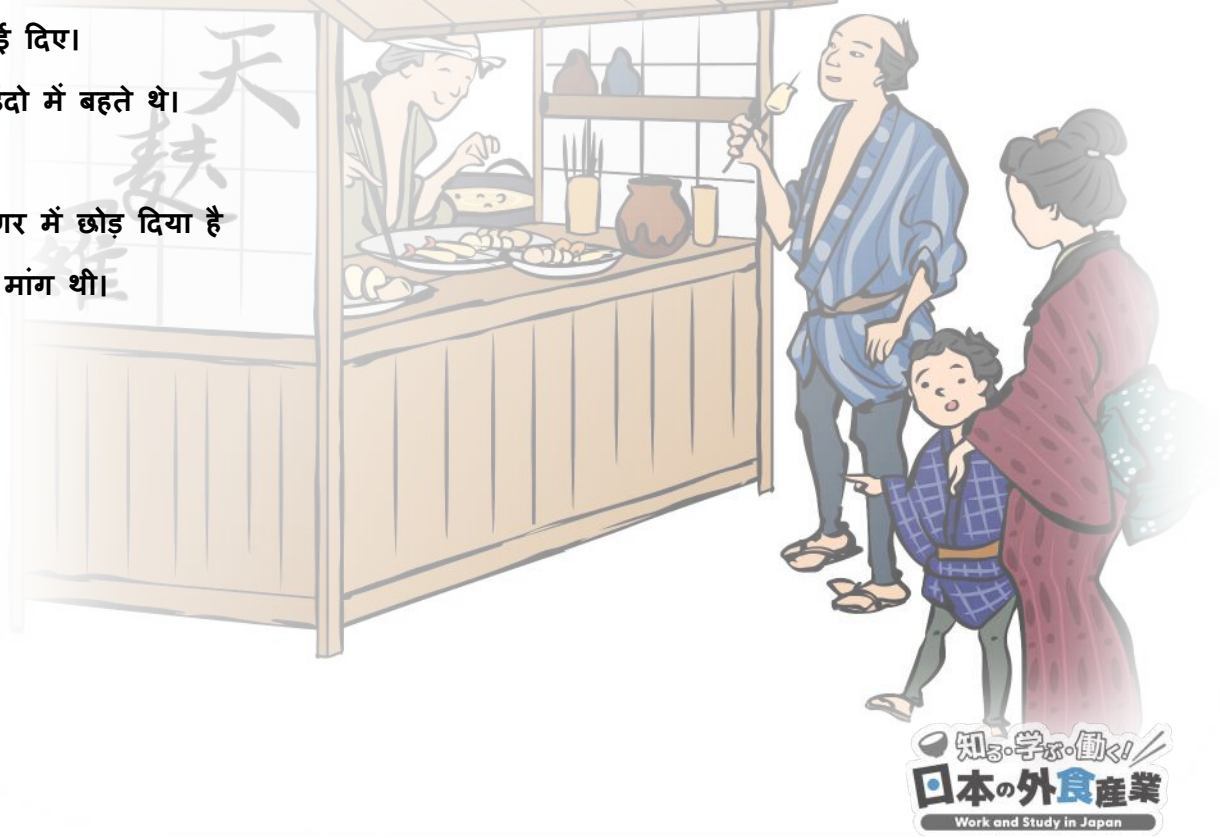
या एक एकल असाइनी जिसने अपने परिवार को अपने गृहनगर में छोड़ दिया है

चूंकि खाना बनाने वाले लोग कम थे, इसलिए बाहर खाने की मांग थी।

सबसे पहले, फूड स्टॉल प्रारूप मुख्यधारा का था,

क्योंकि ऐसे मोबाइल स्टोर पर आग से निपटना मना था,

फिक्स्ड स्टोर्स की संख्या बढ़ेगी।



5. जापान में खाद्य सेवा उद्योग की वर्तमान स्थिति

जापान में रेस्तरां उद्योग का इतिहास

जब मीजी युग में पश्चिमी संस्कृति आई, तो जापान का रेस्तरां उद्योग तेजी से विकसित हुआ।
19वीं शताब्दी के उत्तरार्ध में, पश्चिमी रेस्तरां और बीफ़ हॉट पॉट रेस्तरां (सुकियाकी रेस्तरां) की संख्या में वृद्धि हुई।
व्यंजनों के प्रकार भी विविधता लाएंगे।
ऐसा कहा जाता है कि 19वीं सदी के अंत तक टोक्यो में लगभग 5,000 रेस्तरां थे।
इसके अलावा, ऐसे कई स्टोर हैं जो इस समय के आसपास खुले और आज भी जारी हैं।

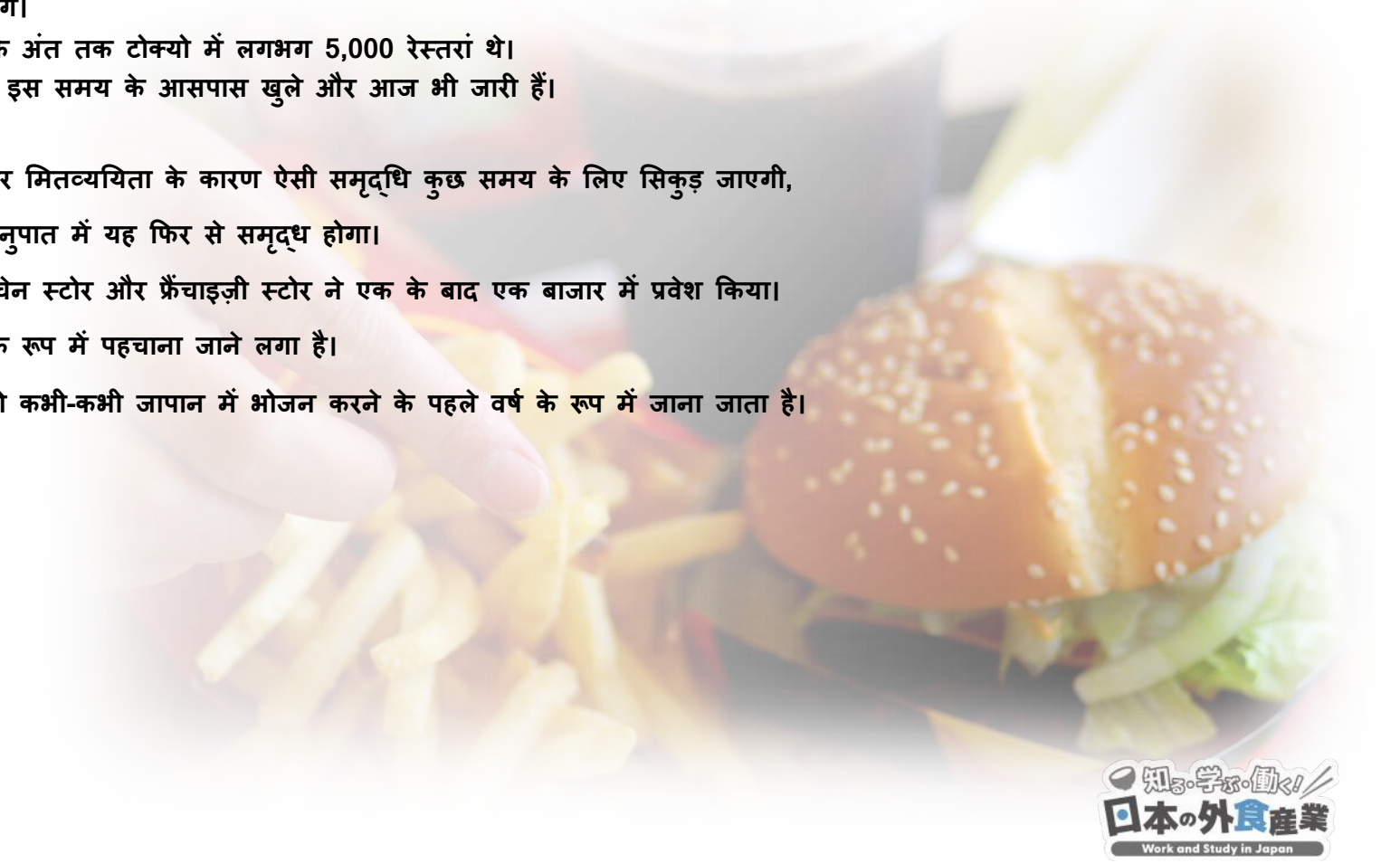
युद्ध के दौरान भोजन की कमी और मितव्ययिता के कारण ऐसी समृद्धि कुछ समय के लिए सिकुड़ जाएगी,

युद्ध के बाद आर्थिक विकास के अनुपात में यह फिर से समृद्ध होगा।

और 1970 के दशक में, अमेरिकी चेन स्टोर और फ्रैंचाइज़ी स्टोर ने एक के बाद एक बाजार में प्रवेश किया।

इसे महत्वपूर्ण उद्योगों में से एक के रूप में पहचाना जाने लगा है।

इस पृष्ठभूमि के खिलाफ, 1970 को कभी-कभी जापान में भोजन करने के पहले वर्ष के रूप में जाना जाता है।



5. जापान में खाद्य सेवा उद्योग की वर्तमान स्थिति

विदेशी व्यंजनों की आमद और प्रवृत्ति रसोइयों के कौशल में सुधार करती है

विदेशी श्रृंखलाओं और फ्रेंचाइजी के विस्तार ने भोजन का क्रेज पैदा कर दिया है।
जब "स्काईलार्क" जैसे पारिवारिक रेस्तरां दुकानों की संख्या में वृद्धि करते हैं, तो पारिवारिक रेस्तरां लोकप्रिय हो जाते हैं,
जब "मैकडॉनल्ड्स" का देश भर में विस्तार किया गया, तो हैम्बर्गर एक उछाल बन गया।

सबसे पहले, अमेरिकी चेन स्टोर और फ्रैंचाइज़ी स्टोर एक ऐसा चलन बन गए,

टीवी पर केंद्रित मीडिया के विकास के साथ,

उसके बाद, विभिन्न चीजें आईं और लोकप्रिय हो गईं।

1980 के दशक में, उच्च अंत फ्रांसीसी रेस्तरां लोकप्रिय हो गए,

1980 के दशक के मध्य में, इतालवी व्यंजन लोकप्रिय हो गए और "इटामेशी बूम" हुआ।

हाल के वर्षों में, मिठाइयाँ प्रमुख हो गई हैं, जिसकी शुरुआत क्रेप्स और तिरामिसु से हुई है।

नाटा डी कोको, बेल्जियम वफ़ल, मैकरॉन, ताजा कारमेल, पेनकेक्स,

टैपिओका, मैरिटोज़ो, आदि रुझान हर साल बदलते हैं।

विदेशी व्यंजनों का यह विस्तार उन कारकों में से एक है जो जापान के रसोइयों के कौशल में सुधार करता है।

साथ ही नए व्यंजनों की आमद के साथ-साथ नई तकनीकों और खाना पकाने के तरीकों का भी प्रवाह हुआ।

जापान के शेफ जिन्होंने इसे अपनाया है

यह पिछले वाले के साथ फ्यूज करते समय समतल हो रहा है।

5. जापान में खाद्य सेवा उद्योग की वर्तमान स्थिति

खाद्य सेवा उद्योग में एक नया आंदोलन

जापान का रेस्तरां उद्योग बाजार के आकार में लगभग 30 ट्रिलियन येन तक बढ़ गया है, जबकि बार-बार रुझान और रुझान बदल रहे हैं।
हालाँकि, यह 1990 के दशक के अंत में चरम पर था और नीचे की ओर रहा है।
इसके अलावा, यह COVID-19 महामारी के प्रभाव से बुरी तरह प्रभावित हुआ था।

संख्या के मामले में, जापान का रेस्तरां उद्योग गिर रहा है,
रिकवरी के नए अवसर पैदा करने के लिए नई पहल की जा रही है।

a). विविधीकरण समय के अनुरूप व्यावसायिक प्रारूपों में परिवर्तन

अब तक, मास मीडिया का प्रभाव बहुत अधिक था और मांग का ध्रुवीकरण हुआ था।

इंटरनेट के प्रसार के साथ, सूचना अधिक फैलने योग्य हो गई है,

यहां तक कि छोटे स्टोर को भी अब व्यापक विज्ञापन के बिना पहचाना जा सकता है।

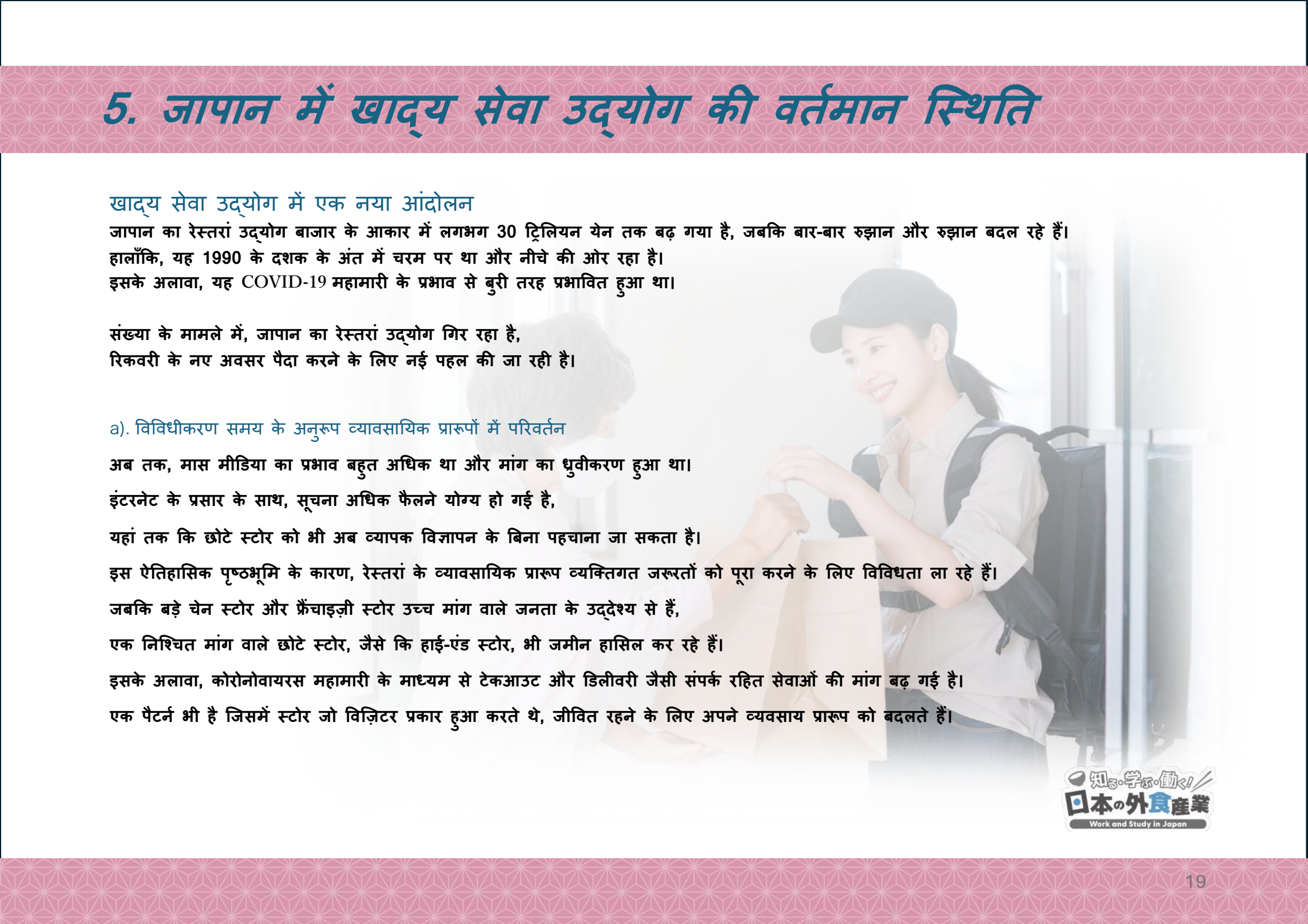
इस ऐतिहासिक पृष्ठभूमि के कारण, रेस्तरां के व्यावसायिक प्रारूप व्यक्तिगत जरूरतों को पूरा करने के लिए विविधता ला रहे हैं।

जबकि बड़े चेन स्टोर और फ्रैंचाइज़ी स्टोर उच्च मांग वाले जनता के उद्देश्य से हैं,

एक निश्चित मांग वाले छोटे स्टोर, जैसे कि हाई-एंड स्टोर, भी जमीन हासिल कर रहे हैं।

इसके अलावा, कोरोनोवायरस महामारी के माध्यम से टेकआउट और डिलीवरी जैसी संपर्क रहित सेवाओं की मांग बढ़ गई है।

एक पैटर्न भी है जिसमें स्टोर जो विज़िटर प्रकार हुआ करते थे, जीवित रहने के लिए अपने व्यवसाय प्रारूप को बदलते हैं।



5. जापान में खाद्य सेवा उद्योग की वर्तमान स्थिति

खाद्य सेवा उद्योग में एक नया आंदोलन

b). श्रम-गहन से अलग होना और डीएक्स का लक्ष्य रखना

हाल के वर्षों में, जापान के खाद्य सेवा उद्योग को पुरानी श्रम कमी की समस्या का सामना करना पड़ा है।

श्रम-गहन रेस्तरां उद्योग रसोइयों के कौशल पर अत्यधिक निर्भर है।

जैसे-जैसे व्यवसाय का विस्तार होता है, स्वाद सुनिश्चित करना संभव नहीं हो सकता है।

इसके अलावा, बड़े स्टोरों में विदेशी श्रमिकों पर निर्भरता आदर्श बनती जा रही है।

इन समस्याओं को हल करने के लिए एक आंदोलन है,

काम के माहौल में सुधार और स्वचालन प्रौद्योगिकियों की शुरूआत प्रगति कर रही है।

ऐसे रुझान भी हैं जो रोबोट और एआई का उपयोग करते हैं।

मानव रहित नकदी रजिस्टर, आदेश प्रणालीकरण, रसोई खाना पकाने का स्वचालन, आदि।

दक्षता में सुधार के लिए नए उद्योगों का विस्तार हो रहा है।

5. जापान में खाद्य सेवा उद्योग की वर्तमान स्थिति

खाद्य सेवा उद्योग में एक नया आंदोलन

c). स्थिरता के बारे में जागरूकता के साथ नई पहल

2015 में अपनाए गए पेरिस समझौते से उत्पन्न,

प्रत्येक उद्योग ने डीकार्बोनाइजेशन के खिलाफ उपाय करना शुरू कर दिया है।

रेस्तरां उद्योग कोई अपवाद नहीं है, और विशेष रूप से इसने भोजन के नुकसान को कम करने पर ध्यान केंद्रित करना शुरू कर दिया है।

जापान सरकार ने 2000 में 9.8 मिलियन टन के खाद्य नुकसान की मात्रा को कम कर दिया

हमने 2030 तक कटौती को आधा करने का लक्ष्य रखा है।

उसके बाद, डिलीवरी की समय सीमा को आसान बनाने और समाप्ति तिथि बढ़ाने जैसे विभिन्न कॉर्पोरेट प्रयास किए गए।

हमने 2022 में उत्पादित बिजली की मात्रा को घटाकर 4.72 मिलियन टन कर दिया, जिससे हमारा लक्ष्य निर्धारित समय से आठ साल पहले ही प्राप्त हो गया।

वैश्विक पर्यावरण पर विचार करने वाली पहल न केवल भोजन के नुकसान को कम कर रही हैं, बल्कि यह भी कर रही हैं

छिलके वाली सब्जियों के साथ शोरबा लें और फेंके गए भोजन के कचरे से खाद बनाएं

पुनर्चक्रण और पुन: उपयोग जैसी पहल भी सक्रिय रूप से की जा रही हैं और ध्यान आकर्षित कर रही हैं।

इस तरह की पहल एक वैश्विक प्रवृत्ति बन गई है,

"मिशेलिन गाइड" ने ग्रीन स्टार नामक एक नई श्रेणी भी बनाई,

हम उन स्टोरों का मूल्यांकन करते हैं जो टिकाऊ पहल में संलग्न हैं।

5. जापान में खाद्य सेवा उद्योग की वर्तमान स्थिति

खाद्य सेवा उद्योग में एक नया आंदोलन

d). जापान में विदेशी आगंतुकों की संख्या में वृद्धि के कारण इनबाउंड काउंटरमेशर्स

2019 में जापान में विदेशी आगंतुकों की संख्या 31.88 मिलियन से अधिक तक पहुंच गई, लेकिन कोरोना आपदा के प्रभाव के कारण इसमें तेजी से कमी आई।

हम इनबाउंड काउंटरमेशर्स पर काम कर रहे थे

जापान का रेस्तरां उद्योग बुरी तरह क्षतिग्रस्त हो गया था।

हालाँकि, प्रवेश प्रतिबंधों में ढील दिए जाने के बाद, यह जल्दी से ठीक हो गया,

2024 में जापान में विदेशी आगंतुकों की संख्या लगभग 36.87 मिलियन होगी, जो एक रिकॉर्ड उच्च स्तर है।

आगे विस्तार की गति के जवाब में, हम एक बार फिर इनबाउंड जवाबी उपायों पर काम कर रहे हैं।

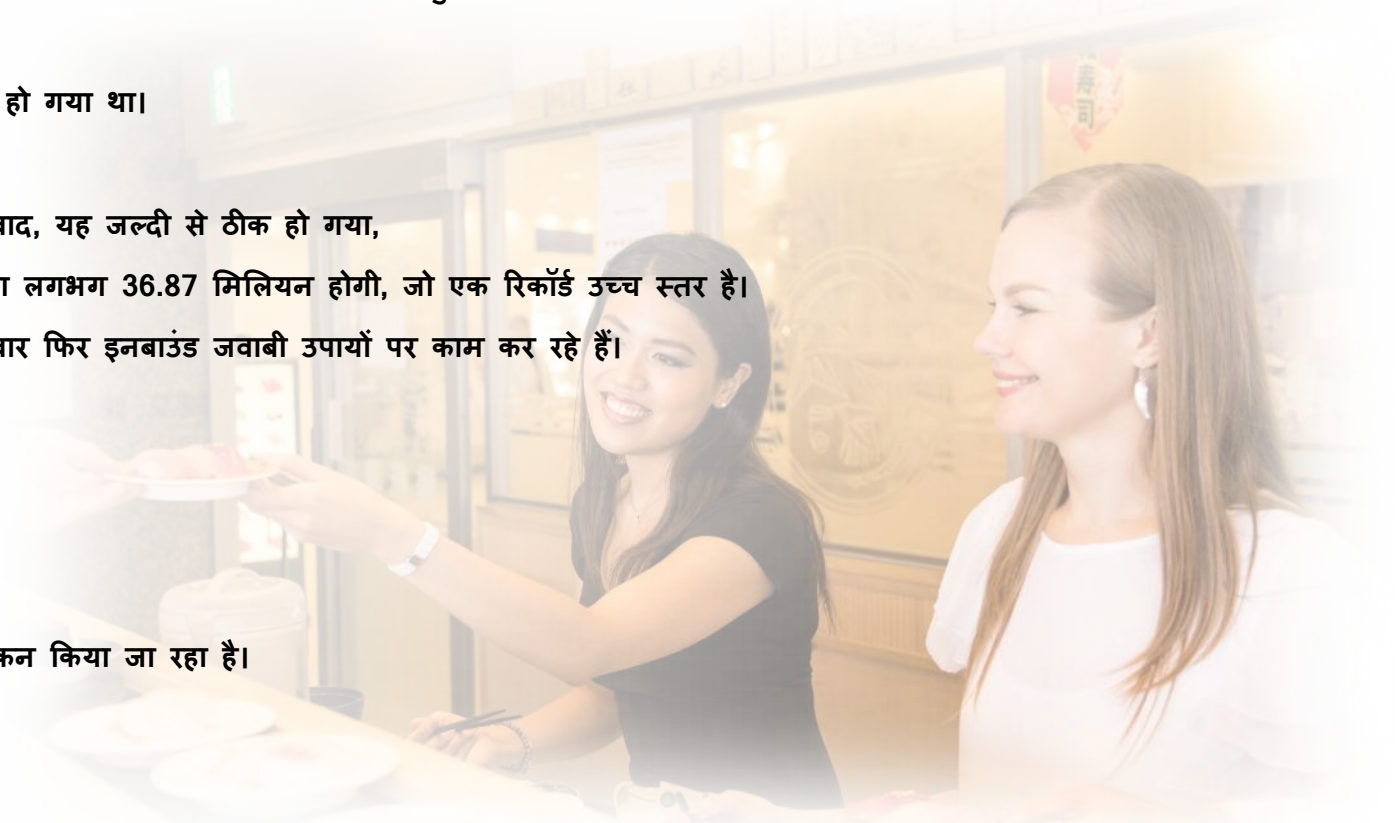
मेनू को बहुभाषी बनाएं,

कैशलेस भुगतान प्रणाली का परिचय

जबकि ध्यान नई सेवाओं पर केंद्रित है,

श्रम-गहन रेस्तरां उद्योग में,

बहुभाषी विदेशी श्रमिकों के मूल्य का पुनर्मूल्यांकन किया जा रहा है।



知る・学ぶ・働く!
日本の外食産業
Work and Study in Japan

6. जापान में खाद्य संस्कृति का निकट भविष्य

खाद्य सेवा उद्योग का भविष्य जो पर्यावरण के अनुकूल है

रेस्तरां उद्योग समय की सामाजिक जरूरतों का जवाब देकर विकसित हुआ है।
जैसा कि पहले उल्लेख किया गया है, वर्तमान में पूरी पृथ्वी के लिए विचार एक वैश्विक प्रवृत्ति है।
खाद्य सेवा उद्योग भी इस सामाजिक आवश्यकता को पूरा करने के लिए काम कर रहा है।

परिवहन द्वारा उत्सर्जित कार्बन डाइऑक्साइड की मात्रा को कम करने के लिए स्थानीय खपत के लिए स्थानीय उत्पादन को बढ़ावा देना,

जैविक कृषि को बढ़ावा देकर हम मृदा प्रदूषण को रोक सकते हैं और जैव विविधता को बनाए रख सकते हैं।

अत्यधिक मछली पकड़ने आदि के कारण संसाधनों की कमी को रोकने के लिए स्थायी मत्स्य पालन को बढ़ावा देना।

पर्यावरणीय प्रभाव को कम करने के प्रयास शुरू हो गए हैं।

पहले शुरू किए गए खाद्य नुकसान को कम करने के प्रयासों के अलावा,

प्लास्टिक कचरे को कम करें,

पुन: प्रयोज्य या बायोडिग्रेडेबल सामग्री का उपयोग करके पैकेजिंग की सिफारिश की जाती है,

खाद्य उत्पादन और प्रसंस्करण की प्रक्रिया में कार्बन फुटप्रिंट को बढ़ावा देना

आवश्यक ऊर्जा की दक्षता की समीक्षा करें,

स्थिरता पहल को भी बढ़ावा दिया जा रहा है।

6. जापान में खाद्य संस्कृति का निकट भविष्य

व्यक्तिगत जरूरतों में विविधता लाने के लिए प्रतिक्रिया देना अत्यावश्यक है

रेस्तरां उद्योग, जिसमें व्यवसाय के प्रकार के रूप में बीटीओसी का प्रभुत्व है, को भी व्यक्तिगत जरूरतों का जवाब देना चाहिए।
तेजी से विविधीकरण के बीच,
निकट भविष्य में ऐसी व्यक्तिगत जरूरतों का जवाब देने की आवश्यकता होगी।

जापान, जहां जापान में विदेशी आगंतुकों की संख्या बढ़ रही है,

अस्थापित संस्कृतियों और धर्मों को संबोधित करने की तत्काल आवश्यकता है।

उदाहरण के लिए, मुसलमानों के लिए हलाल समर्थन और

शाकाहारी और शाकाहारी विकल्प संभव हैं।

इन जरूरतों को पूरा करने के लिए एक आंदोलन के रूप में,

हलाल, जैविक, निष्पक्ष व्यापार प्रमाणन, आदि।

उपभोक्ताओं को उनकी पसंद में आत्मविश्वास महसूस करने में मदद करने के लिए अंतरराष्ट्रीय प्रमाणन योजनाओं को अपनाना बढ़ रहा है।

इसके अलावा, यह एक ऐसा क्षेत्र है जहां हमें बीमारी और भोजन के प्रति अपनी प्रतिक्रिया विकसित करनी चाहिए।

एक आसान उदाहरण खाद्य एलर्जी से निपटना है।

खाद्य एलर्जी के संबंध में, एलर्जी की लेबलिंग अनिवार्य हो गई है, जिससे मेरी सुरक्षा की भावना बढ़ गई है।

गलत धारणाओं के फैलने के कारण, यह माना जाता है कि अभी भी कार्रवाई की गुंजाइश है।

7. पाक अंतर्राष्ट्रीय छात्रों के लिए जॉब गाइड

जापान के खाद्य सेवा उद्योग में काम करने के लिए रोजगार सहायता कार्यक्रम

ऐसी जानकारी है जो मैं उन लोगों को जानना चाहूंगा जो जापान में रेस्तरां उद्योग में नौकरी खोजने में रुचि रखते हैं।
इसका मतलब है कि विशेष सहायता कार्यक्रम हैं जो भविष्य में अपना करियर विकसित करने में आपकी मदद करेंगे।
रेस्तरां उद्योग में व्यावहारिक अनुभव प्राप्त करते हुए, आप आवश्यक कौशल और व्यावसायिक शिष्टाचार सीख सकते हैं।
इस तरह के करियर विकास से शुरुआत करने से निश्चित रूप से भविष्य में करियर में उन्नति होगी।

रोजगार सहायता कार्यक्रम प्रक्रिया

STEP.1 कार्यक्रम का चयन

वांछित प्रकार के खाद्य और पेय व्यवसाय (रेस्तरां, कैफे, होटल, आदि) को स्पष्ट करें

विश्वविद्यालयों और विशेष सहायता संगठनों जैसे करियर केंद्रों का उपयोग करें

STEP.2 आवेदन करने की तैयारी

जापान प्रारूप के अनुसार अपना रिज्यूमे और काम का बायोडाटा तैयार करें

अपनी विशिष्ट प्रेरणा और आत्म-प्रचार के बारे में सोचें, और उद्योग में अपने लक्ष्यों को स्पष्ट करें।

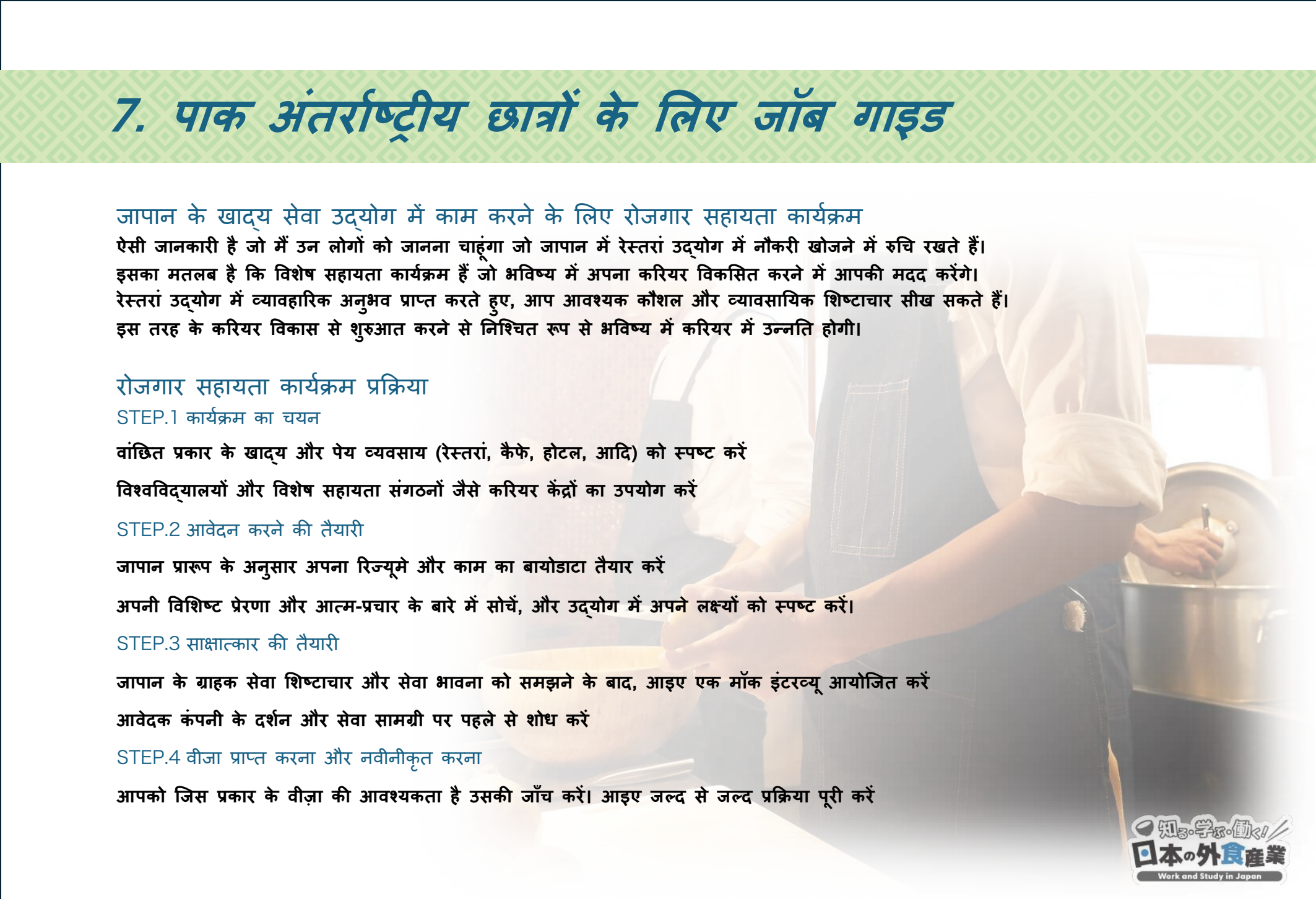
STEP.3 साक्षात्कार की तैयारी

जापान के ग्राहक सेवा शिष्टाचार और सेवा भावना को समझने के बाद, आइए एक मॉक इंटरव्यू आयोजित करें

आवेदक कंपनी के दर्शन और सेवा सामग्री पर पहले से शोध करें

STEP.4 वीजा प्राप्त करना और नवीनीकृत करना

आपको जिस प्रकार के वीज़ा की आवश्यकता है उसकी जाँच करें। आइए जल्द से जल्द प्रक्रिया पूरी करें



7. पाक अंतर्राष्ट्रीय छात्रों के लिए जॉब गाइड

जापान में खाद्य सेवा उद्योग में कैरियर पथ

रेस्तरां उद्योग में विभिन्न प्रकार की नौकरी के शीर्षक और नौकरी विवरण हैं।
अपने व्यक्तिगत लक्ष्यों और कौशल के आधार पर, आप विभिन्न करियर पथ बनाने में सक्षम हो सकते हैं।
सबसे पहले, आइए सामान्य खाद्य सेवा उद्योग में करियर पथ के चरणों को समझें।

प्रवेश स्तर (प्रवेश स्तर) - यहां से शुरू करें! मूल बातें सीखकर आगे बढ़ने के लिए एक कदम

हॉल स्टाफ: ग्राहक सेवा के लिए जिम्मेदार जैसे ऑर्डर लेना और भोजन परोसना, टेबल सेट करना आदि।

रसोई कर्मचारी: खाना पकाने की सहायता जैसे भोजन तैयार करना, सफाई करना आदि के लिए जिम्मेदार।

बरिस्ता/सोमेलियर अपरेंटिस: पेय परोसने में माहिर

प्राप्त कौशल और ज्ञान = बुनियादी ग्राहक सेवा कौशल, व्यावसायिक प्रक्रियाओं की समझ, स्वच्छता प्रबंधन और सुरक्षित भोजन का बुनियादी ज्ञान

पेशेवर और पर्यवेक्षक पद (मध्य स्तर का स्तर) - अपने अद्वितीय कौशल का प्रदर्शन करें! एक पेशेवर भूमिका या जिम्मेदारी की स्थिति के लिए

रसोइया: खाना पकाने के क्षेत्र के प्रभारी। जब आप एक विभाग प्रबंधक या सूस शेफ बन जाते हैं, तो आप रसोई में नेतृत्व का प्रदर्शन करेंगे।

पेस्ट्री शेफ: डेसर्ट और कन्फेक्शनरी को संभालने के लिए कन्फेक्शनरी उत्पादन में विशेषज्ञता का उपयोग करना

सोमेलियर: एक वाइन विशेषज्ञ के रूप में, वह अपने ग्राहकों के लिए सही जोड़ी और चयन प्रदान करता है

पर्यवेक्षक: हॉल और रसोई के कर्मचारियों का प्रबंधन करता है और समग्र संचालन की देखरेख करता है

अर्जित कौशल और ज्ञान = विशेष क्षेत्रों में खाना पकाने के कौशल और ज्ञान, नेतृत्व और प्रशिक्षण कौशल, समस्या को सुलझाने के कौशल और लचीले प्रतिक्रिया कौशल

知る・学ぶ・働く!
日本の外食産業
Work and Study in Japan

7. पाक अंतर्राष्ट्रीय छात्रों के लिए जॉब गाइड

जापान में खाद्य सेवा उद्योग में कैरियर पथ

प्रबंधक (प्रबंधन स्तर) - सभी प्रबंधन के प्रभारी! न केवल विशेष क्षेत्रों बल्कि प्रबंधन और संचालन की भी देखरेख करना।

कार्यकारी शेफ: भोजन की समग्र गुणवत्ता की देखरेख करता है। मेनू विकास और रसोई प्रबंधन के लिए जिम्मेदार

रेस्तरां प्रबंधक: समग्र संचालन का प्रबंधन करें। बिक्री और लागत के प्रबंधन, ग्राहकों के साथ व्यवहार करने, कर्मचारियों की निगरानी करने आदि के लिए जिम्मेदार।

क्षेत्र प्रबंधक: चेन स्टोर और फ्रैंचाइज़ी स्टोर में कई स्टोरों के संचालन और प्रबंधन के लिए जिम्मेदार।

समग्र स्टोर प्रदर्शन में सुधार करने का लक्ष्य

अर्जित कौशल और ज्ञान = वित्तीय प्रबंधन, इन्वेंट्री प्रबंधन, लागत नियंत्रण, कर्मचारी विकास और प्रबंधन कौशल, रणनीतिक सोच और विपणन कौशल, योजना बनाने और सेवा में सुधार करने की क्षमता

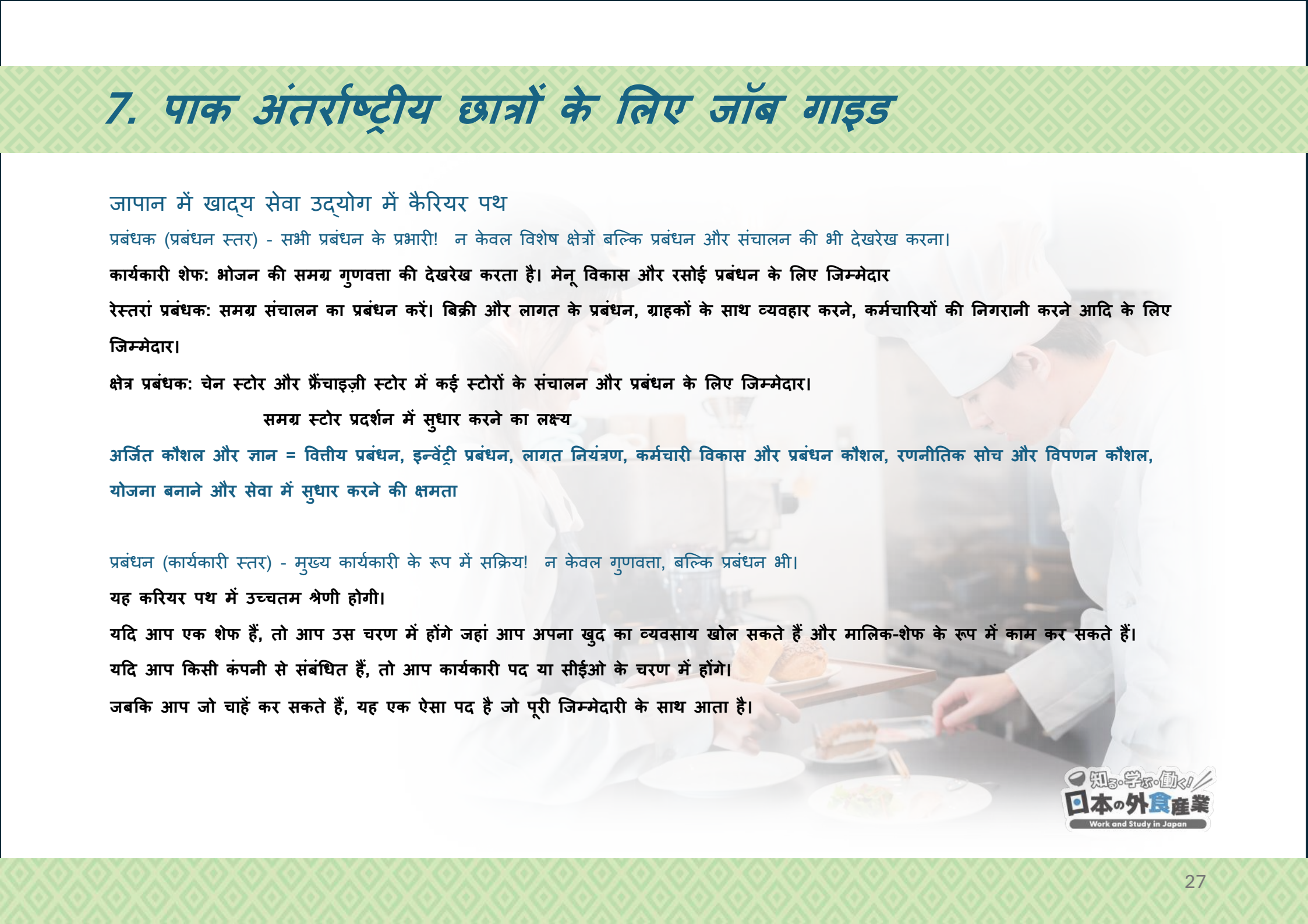
प्रबंधन (कार्यकारी स्तर) - मुख्य कार्यकारी के रूप में सक्रिय! न केवल गुणवत्ता, बल्कि प्रबंधन भी।

यह करियर पथ में उच्चतम श्रेणी होगी।

यदि आप एक शेफ हैं, तो आप उस चरण में होंगे जहां आप अपना खुद का व्यवसाय खोल सकते हैं और मालिक-शेफ के रूप में काम कर सकते हैं।

यदि आप किसी कंपनी से संबंधित हैं, तो आप कार्यकारी पद या सीईओ के चरण में होंगे।

जबकि आप जो चाहें कर सकते हैं, यह एक ऐसा पद है जो पूरी जिम्मेदारी के साथ आता है।



8. जापान में रोजगार

जापान के खाद्य सेवा उद्योग में काम करने के लिए रोजगार सहायता कार्यक्रम

किसी विदेशी देश में काम करने के लिए विभिन्न शर्तें और प्रक्रियाएं हैं।
काम करने की आदत डालने से पहले रहने के माहौल की आदत डालना आसान नहीं है।
बेशक, जापान कोई अपवाद नहीं है।याद रखें कि जापान में लंबे समय तक काम करना जारी रखने के लिए क्या महत्वपूर्ण है।

जापान में काम के माहौल और परिस्थितियों के बारे में जानें

・संस्कृति को समझना

जापान में, पदानुक्रमित संबंधों और टीम वर्क जैसे मानवीय संबंधों पर विशेष जोर दिया जाता है।
विदेशी श्रमिकों को इस तरह के जापान व्यापार संस्कृति और शिष्टाचार को समझना चाहिए।
उदाहरण के लिए, अभिवादन और सम्मान सीखने से संचार की सुविधा होगी।



・काम करने की स्थिति की जाँच करें

आपको अनुबंध के विवरण, जैसे वेतन, काम के घंटे और लाभ की सटीक समझ होनी चाहिए।

जापान में श्रमिकों के अधिकारों की रक्षा के लिए "श्रम मानक अधिनियम" नामक एक कानून है।

इस सामग्री के बारे में जानने से आपको अपने अधिकारों की रक्षा करने में भी मदद मिलेगी।

知る・学ぶ・働く!
日本の外食産業
Work and Study in Japan

8. जापान में रोजगार

समझें कि अपस्किल कैसे करें

・प्रशिक्षण कार्यक्रमों का उपयोग

रेस्तरां उद्योग में, आपको लगातार नए कौशल सीखने की जरूरत है।

ऐसी स्थितियों का जवाब देने के लिए, कई कार्यस्थलों का लक्ष्य अपने कर्मचारियों के कौशल में सुधार करना है।

हम प्रशिक्षण कार्यक्रम पेश कर सकते हैं।

इस तरह के प्रशिक्षण में सक्रिय रूप से भाग लेना और अपने कौशल को निखारना सीधे आपके करियर की प्रगति से संबंधित है।

・योग्यता प्राप्त करने का लक्ष्य रखें

जापान में वैध योग्यता प्राप्त करने से आपके करियर की प्रगति पर भी महत्वपूर्ण प्रभाव पड़ेगा।

रसोइया या पंजीकृत आहार विशेषज्ञ जैसी योग्यताएं इस बात का संक्षिप्त संकेत प्रदान करती हैं कि आप क्या कर सकते हैं।

साथ ही, योग्यता के आधार पर, आपको सौंपा गया कार्य भिन्न हो सकता है।

यह रोजगार की सीमा का विस्तार करता है और वेतन में वृद्धि की ओर जाता है।



8. जापान में रोजगार

अपना नेटवर्क बनाएं

・अपना नेटवर्क बनाएं

एक ही कार्यस्थल पर सहकर्मियों के साथ संवाद करना भी आवश्यक है।

आप अक्सर अपने कनेक्शन के माध्यम से नौकरी के नए अवसर और जानकारी प्राप्त कर सकते हैं।

कार्यक्रमों और सेमिनारों में भाग लें और कई लोगों के साथ बातचीत करें।

यह आपके नेटवर्क का विस्तार करने के तरीकों में से एक है।



・अपने भाषा कौशल में सुधार करें

कार्यस्थल में संचार और व्यक्तिगत संबंधों का विस्तार करने के लिए बातचीत के लिए भाषा आवश्यक है।

जब तक आप जापान में काम करते हैं, जापानी आपकी आम भाषा होगी।

यह कहा जा सकता है कि इसे सीखना आवश्यक है।

विशेष रूप से श्रम-गहन खाद्य और पेय उद्योग में,

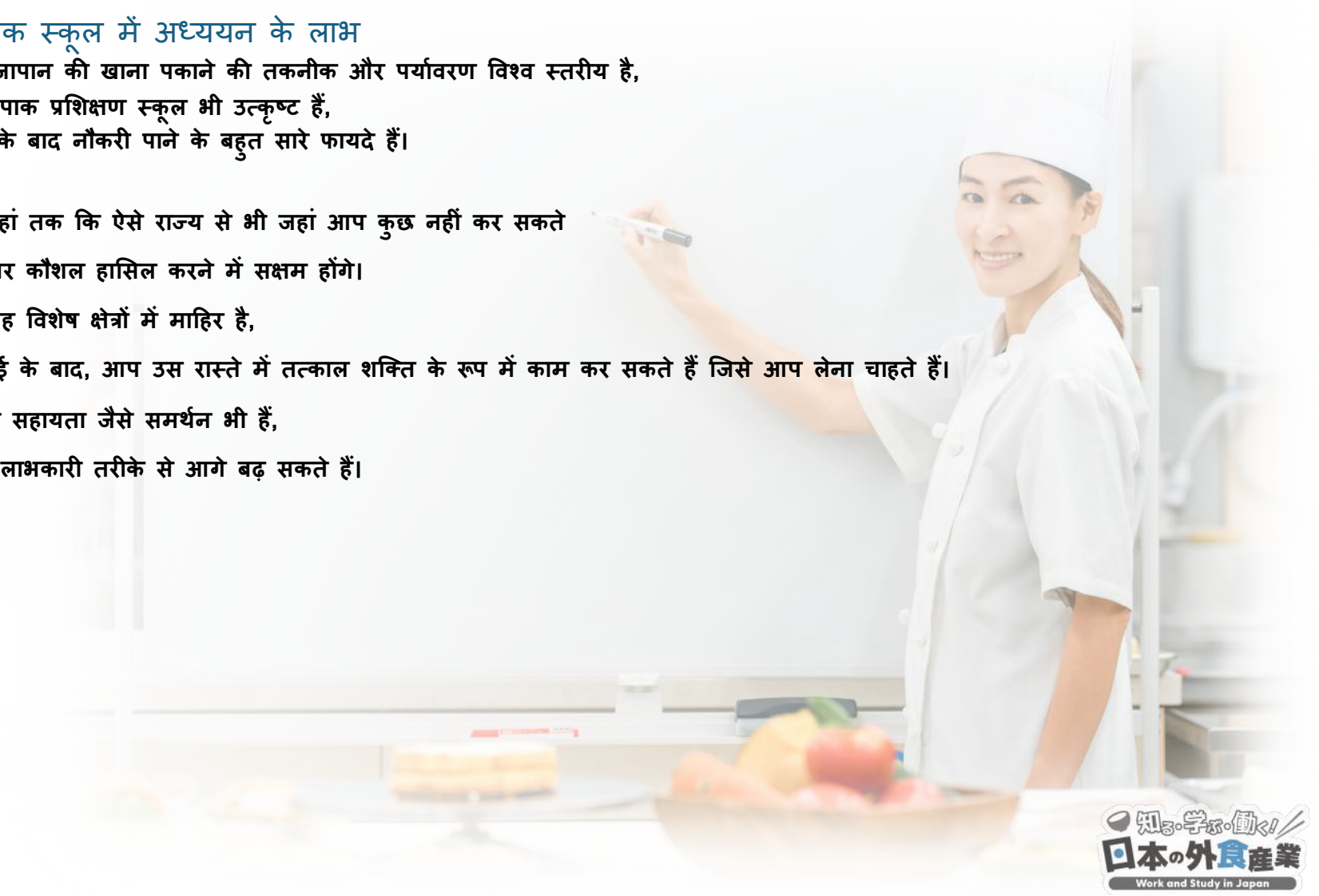
ग्राहकों और सहकर्मियों के साथ संचार आवश्यक है, इसलिए

अपने जापानी कौशल में सुधार करना एक महत्वपूर्ण भूमिका निभाता है।

9. जापान में अध्ययन

जापान में एक पाक स्कूल में अध्ययन के लाभ

मैंने समझाया है कि जापान की खाना पकाने की तकनीक और पर्यावरण विश्व स्तरीय है,
इसी तरह, जापान के पाक प्रशिक्षण स्कूल भी उत्कृष्ट हैं,
ऐसे स्कूल से गुजरने के बाद नौकरी पाने के बहुत सारे फायदे हैं।



एक पाक स्कूल में, यहां तक कि ऐसे राज्य से भी जहां आप कुछ नहीं कर सकते

आखिरकार, आप पेशेवर कौशल हासिल करने में सक्षम होंगे।

इसके अलावा, चूंकि यह विशेष क्षेत्रों में माहिर है,

स्नातक स्तर की पढ़ाई के बाद, आप उस रास्ते में तत्काल शक्ति के रूप में काम कर सकते हैं जिसे आप लेना चाहते हैं।

इसके अलावा, रोजगार सहायता जैसे समर्थन भी हैं,

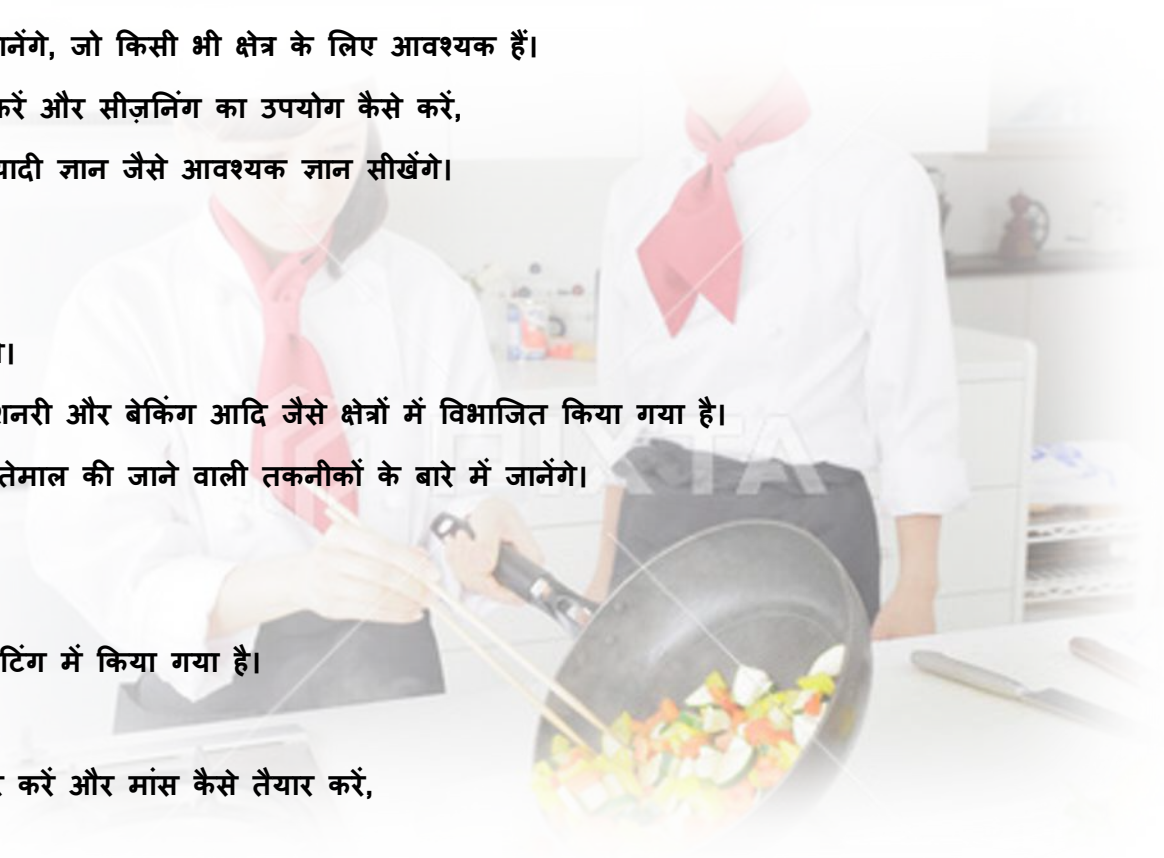
आप भविष्य के साथ लाभकारी तरीके से आगे बढ़ सकते हैं।

9. जापान में अध्ययन

जापान में पाक कॉलेजों के बुनियादी पाठ्यक्रम के लक्षण

（1）प्रौद्योगिकी और ज्ञान की मूल बातें प्राप्त करें

सबसे पहले, आप खाना पकाने की मूल बातें अच्छी तरह से जानेंगे, जो किसी भी क्षेत्र के लिए आवश्यक हैं।
बुनियादी तकनीकों के अलावा जैसे कि चाकू का उपयोग कैसे करें और सीज़निंग का उपयोग कैसे करें,
आप कक्षा व्याख्यान में सामग्री और स्वच्छता प्रबंधन के बुनियादी ज्ञान जैसे आवश्यक ज्ञान सीखेंगे।



（2）विशेष क्षेत्रों में खाना पकाने का अभ्यास करें

मूल बातें सीखने के बाद, आप प्रत्येक क्षेत्र की मूल बातें जानेंगे।
इसे जापान के व्यंजन, पश्चिमी व्यंजन, चीनी व्यंजन, कन्फेक्शनरी और बेकिंग आदि जैसे क्षेत्रों में विभाजित किया गया है।
आप अंतरराष्ट्रीय व्यंजनों की विशेषताओं और आमतौर पर इस्तेमाल की जाने वाली तकनीकों के बारे में जानेंगे।

（3）पेशेवर कौशल का अधिग्रहण

मूल बातें सीखने के बाद, ऐसा लगता है कि यह एक पेशेवर सेटिंग में किया गया है।
छात्रों का लक्ष्य व्यावहारिक कौशल हासिल करना है।
पकवान के अनुसार सामग्री कैसे पकाएं, जैसे मछली कैसे तैयार करें और मांस कैसे तैयार करें,
जैसे प्रत्येक क्षेत्र में मसाला और प्रस्तुति,
आपको वह स्तर सिखाया जाएगा जिस पर आप वास्तव में प्रदान कर सकते हैं।

知る・学ぶ・働く！
日本の外食産業
Work and Study in Japan

9. जापान में अध्ययन

जापान में पाक कॉलेजों के बुनियादी पाठ्यक्रम के लक्षण

(1) व्यावहारिक प्रशिक्षण हर दिन किया जाता है

कक्षा में खाना पकाने के सिद्धांत को सीखना भी महत्वपूर्ण है,

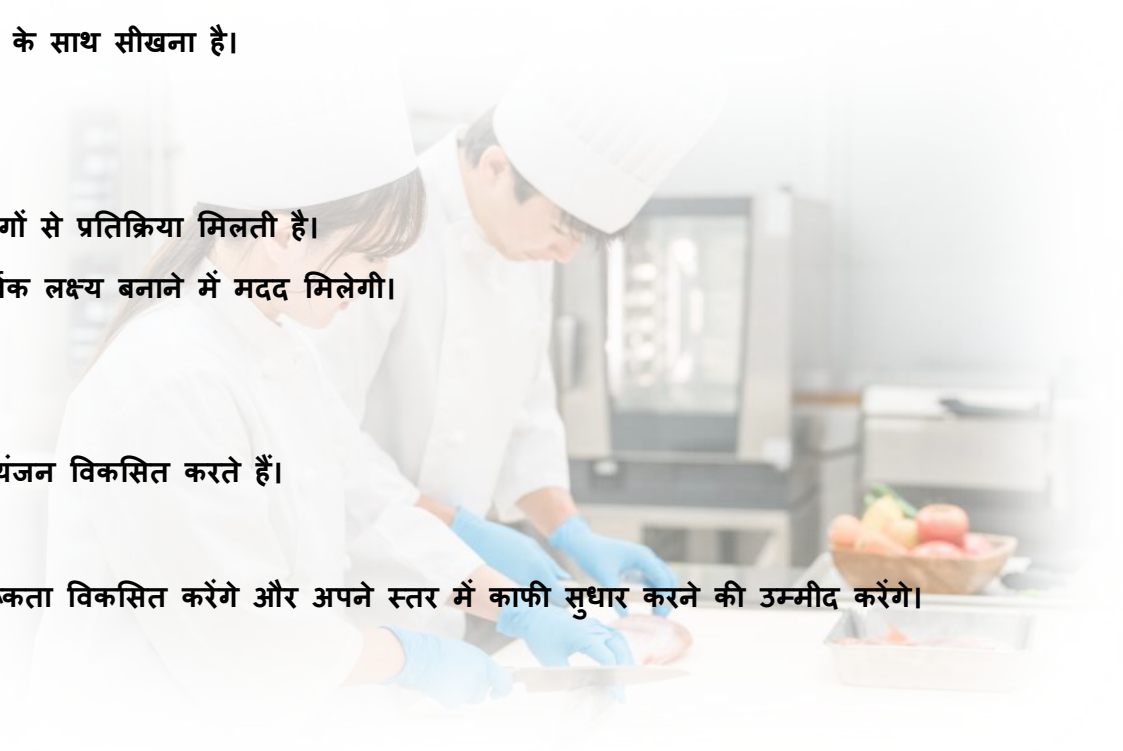
सबसे महत्वपूर्ण बात यह है कि व्यावहारिक प्रशिक्षण में अपने शरीर के साथ सीखना है।

हर दिन व्यावहारिक प्रशिक्षण करके और पुनरावृत्ति को दोहराकर,

आप जल्दी से ठोस कौशल हासिल कर सकते हैं।

इसके अलावा, व्यावहारिक प्रशिक्षण के दौरान शिक्षकों और अन्य लोगों से प्रतिक्रिया मिलती है।

इससे सुधार के क्षेत्र खोजने और तकनीकी सुधार के लिए कुशलतापूर्वक लक्ष्य बनाने में मदद मिलेगी।



(2) हाथों पर खाना पकाने का अभ्यास

जैसे-जैसे आप आगे बढ़ते हैं, ऐसी कक्षाएं होती हैं जहां आप स्वयं व्यंजन विकसित करते हैं।

मूल व्यंजन बनाना शेफ के स्तर पर है,

अपने दम पर सोचने और अभ्यास करने से, आप एक पेशेवर जागरूकता विकसित करेंगे और अपने स्तर में काफी सुधार करने की उम्मीद करेंगे।

(3) तत्काल युद्ध के लक्ष्य के लिए रसोई में व्यावहारिक अनुभव

कुछ स्कूल व्यावहारिक प्रशिक्षण के अवसर प्रदान करते हैं, जैसे कि वास्तविक ग्राहकों को भोजन परोसना।

न केवल खाना पकाने की तकनीक सीखने के अलावा, बल्कि रसोई में सहयोग और गति जैसे पेशेवर क्षेत्र भी,

आप उन चीजों का पहले से अनुभव कर सकते हैं जिन्हें आप तब तक नहीं जानते जब तक कि आप वास्तव में काम नहीं करते,

जैसे कि ग्राहकों के साथ व्यवहार करना।

知る・学ぶ・働く! 日本の外食産業
Work and Study in Japan

9. जापान में अध्ययन

छात्र वीजा प्राप्त करना

विदेश में काम करने के लिए वीजा की आवश्यकता होती है।

जापान में रेस्तरां उद्योग में काम करने के लिए, आपके पास "प्रौद्योगिकी, मानविकी ज्ञान और अंतर्राष्ट्रीय व्यापार" होना चाहिए,

"निर्दिष्ट कुशल कार्यकर्ता" और "तकनीकी प्रशिक्षु प्रशिक्षण" जैसे वीजा संभव हैं।

सबसे पहले, उन लोगों के लिए जो जापान में एक पाक स्कूल से गुजरने की सोच रहे हैं,

आपको "छात्र" वीजा की आवश्यकता होगी।

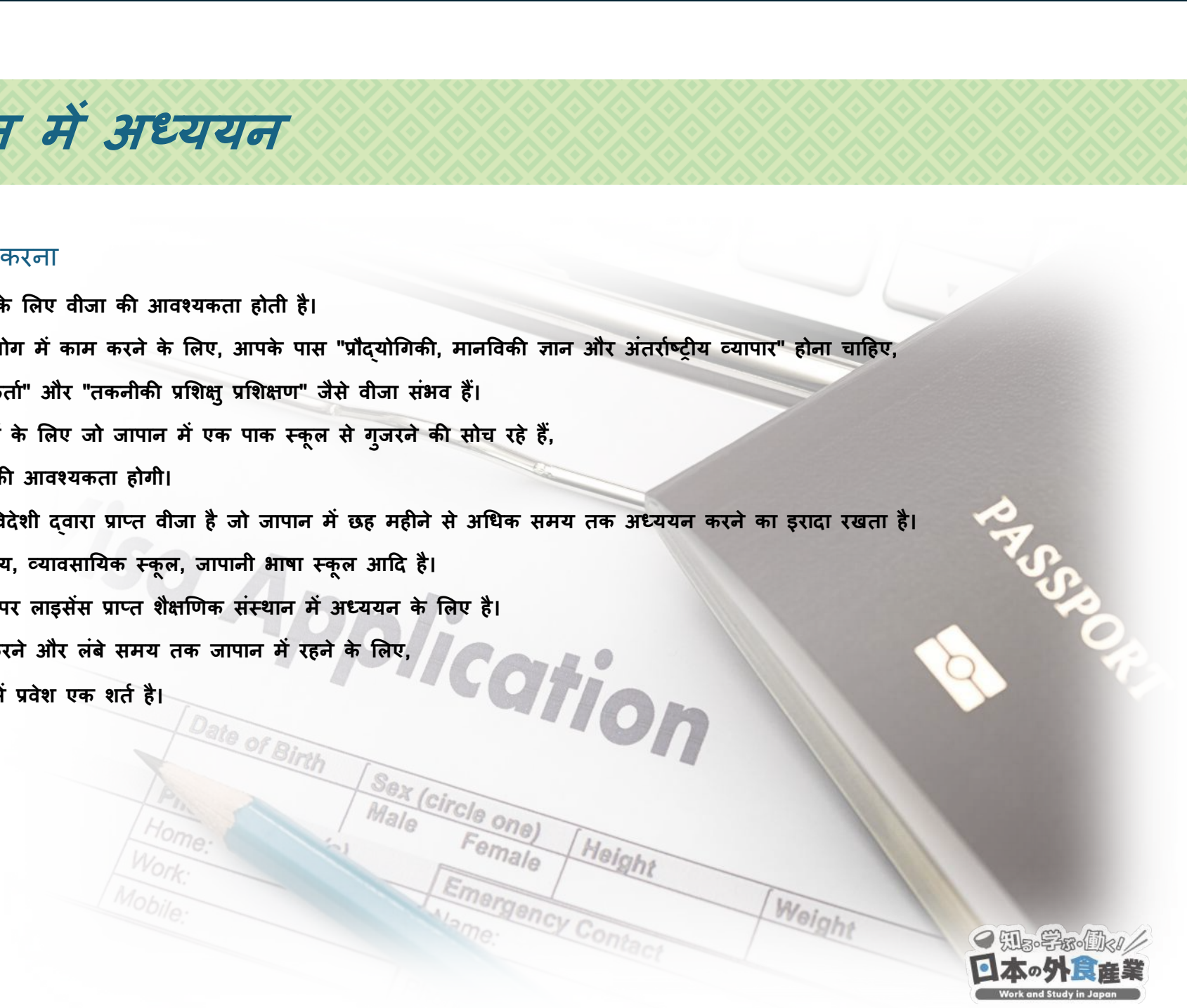
एक छात्र वीजा एक विदेशी द्वारा प्राप्त वीजा है जो जापान में छह महीने से अधिक समय तक अध्ययन करने का इरादा रखता है।

यह एक विश्वविद्यालय, व्यावसायिक स्कूल, जापानी भाषा स्कूल आदि है।

यह आधिकारिक तौर पर लाइसेंस प्राप्त शैक्षणिक संस्थान में अध्ययन के लिए है।

इस वीजा को प्राप्त करने और लंबे समय तक जापान में रहने के लिए,

ऐसे शिक्षण संस्थान में प्रवेश एक शर्त है।



9. जापान में अध्ययन

छात्र वीजा प्राप्त करने की प्रक्रिया

(1) एक अधिकृत शैक्षणिक संस्थान में प्रवेश प्रक्रिया

जापान में उस स्कूल में प्रवेश के लिए आवेदन करें जहां आप पढ़ रहे होंगे।

जब स्कूल आपका आवेदन प्राप्त कर लेता है, तो आपको आवश्यक दस्तावेज जमा करने के लिए कहा जाएगा।

आम तौर पर, इसमें आपके पासपोर्ट की एक प्रति, शैक्षणिक पृष्ठभूमि का प्रमाण पत्र, जापानी दक्षता का प्रमाण पत्र, बैंक खाते की शेष राशि का प्रमाण और एक फोटो शामिल होता है।

यदि आपको स्कूल द्वारा दस्तावेज़ समीक्षा के बाद स्कूल में प्रवेश दिया जाता है, तो आपको एक प्रवेश पत्र जारी किया जाएगा।

छात्र वीजा के लिए आवेदन करते समय यह एक महत्वपूर्ण दस्तावेज है।

(2) पात्रता प्रमाण पत्र के लिए आवेदन

जिस स्कूल में आप दाखिला लेने की योजना बना रहे हैं, वह आपकी ओर से जापान आप्रवासन ब्यूरो में पात्रता प्रमाणपत्र (सीओई) के लिए आवेदन करेगा।

यहां जारी किए गए प्रमाण पत्र से पता चलता है कि आप जापान में रहने के योग्य हैं और छात्र वीजा के लिए आवेदन करते समय एक आवश्यक दस्तावेज है।

पात्रता के इस प्रमाण पत्र के लिए आवेदन करते समय, आपके पास प्रवेश पत्र और ट्यूशन फीस (बैंक बैलेंस सर्टिफिकेट) का भुगतान करने की क्षमता का प्रमाण पत्र होना आवश्यक होगा।

इसके अलावा, इस प्रमाण पत्र को जारी होने में लगभग 1 से 3 महीने का समय लगता है।

जारी करने के बाद, इसे स्कूल द्वारा मेल किया जाएगा।

9. जापान में अध्ययन

छात्र वीजा प्राप्त करने की प्रक्रिया

(3) वीजा के लिए आवेदन करना

पात्रता प्रमाणपत्र (सीओई) प्राप्त करने के बाद, आप जापान के दूतावास या वाणिज्य दूतावास में छात्र वीजा के लिए आवेदन कर सकते हैं।

ऐसा करने के लिए, आपको अपना पासपोर्ट, मूल और अपने पात्रता प्रमाण पत्र, वीज़ा आवेदन पत्र और फोटो की प्रति की आवश्यकता होगी।

छात्र वीजा के लिए आवेदन करने के बाद कुछ दिनों से दो सप्ताह तक का समय लगता है।

प्रसंस्करण अवधि दूतावास या वाणिज्य दूतावास के आधार पर भिन्न होती है, इसलिए जितनी जल्दी हो सके आवेदन करना सुनिश्चित करें।

(4) जापान में प्रवेश

आपको जापान में प्रवेश करने की अनुमति देने के लिए वीजा जारी किया जाएगा।

आपको देश में प्रवेश करने के 14 दिनों के भीतर अपने निवास स्थान के सिटी हॉल में एक निवासी के रूप में पंजीकरण करना होगा और निवास कार्ड प्राप्त करना होगा।

साथ ही, एक ही समय में राष्ट्रीय स्वास्थ्य बीमा में नामांकन की प्रक्रियाओं को पूरा करें।

जब आप वास्तव में जापान में प्रवेश करते हैं तो आपको एक निवास कार्ड जारी किया जा सकता है।

9. जापान में अध्ययन

छात्र वीजा के लिए आवश्यकताएँ और सावधानियां

छात्र वीजा प्राप्त करने के लिए कई आवश्यकताएं और सावधानियां हैं।

(1) ट्यूशन फीस का भुगतान करने की क्षमता का प्रमाण

आपको यह साबित करना होगा कि आपके पास जापान के स्कूल में पढ़ने और रहने के लिए पर्याप्त धन है।

सामान्य तौर पर, ट्यूशन और रहने के खर्च के लिए प्रति वर्ष कम से कम 100 से 2 मिलियन येन की आवश्यकता होती है।

आपसे एक बैंक स्टेटमेंट मांगा जाएगा जो यह साबित कर सके कि आपके पास विदेश में अपने अध्ययन के दौरान अपने खर्चों को कवर करने के लिए धन है।

(2) जापानी दक्षता का प्रमाण

एक विश्वविद्यालय या व्यावसायिक स्कूल में प्रवेश करने के लिए, जापानी दक्षता के एक निश्चित स्तर की आवश्यकता होती है।

कई को JLPT N2 स्तर या उच्चतर की आवश्यकता होती है।

यदि आप एक जापानी भाषा स्कूल में अध्ययन करते हैं, तो स्कूल में प्रवेश करते समय आपको लगभग कभी भी जापानी भाषा दक्षता के एक निश्चित स्तर की आवश्यकता नहीं होगी।

9. जापान में अध्ययन

छात्र वीजा के लिए आवश्यकताएँ और सावधानियां

（3）छात्र वीजा की अवधि

नियमित छात्र वीजा 1-2 साल की अवधि के लिए जारी किए जाते हैं।

जब तक आपकी पढ़ाई जारी रहेगी, आपके निवास की स्थिति का नवीनीकरण किया जाएगा और आपके वीजा का नवीनीकरण भी किया जा सकता है।

（4）अंशकालिक नौकरी प्रतिबंध

छात्र वीजा के मामले में, अंशकालिक कार्य को मंजूरी दी जा सकती है।

हालांकि, एक हफ्ते में काम 28 घंटे तक सीमित है।

आप लंबी छुट्टियों के दौरान पूर्णकालिक काम करने में सक्षम हो सकते हैं,

यह इस तथ्य पर आधारित है कि अध्ययन प्राथमिकता है।

10. जापान में अध्ययन के लिए गाइड

जापान में आवास और जीवन के बारे में

जापान में रहने का माहौल और रहने का माहौल शहरी और ग्रामीण क्षेत्रों के बीच बहुत अलग है।

इसलिए, किराया और रहने की लागत समान रूप से भिन्न है।

शहरी क्षेत्रों में भी, रहने का वातावरण विविध है और विभिन्न विकल्प हैं।

आपके संदर्भ के लिए यहां कुछ उदाहरण दिए गए हैं।



जापान में मुख्य निवास

a). छात्र निवास

लागत: 30,000 से 80,000 येन/माह (उपयोगिताओं सहित)

विशेषताएं: स्कूल छात्रावास चला सकते हैं।

छात्रावास के आधार पर स्थितियाँ अलग-अलग होती हैं, जैसे भोजन या सामूहिक जीवन।

b). शेयर हाउस

लागत: 40,000 से 70,000 येन/माह (उपयोगिताओं को शामिल किया जा सकता है)

फ़ीचर: अन्य छात्रों के साथ रहना। कई संपत्तियां सुसज्जित हैं

c). कॉन्डोमिनियम और अपार्टमेंट

लागत: 50,000-100,000 येन/माह

विशेषताएं: टोक्यो के केंद्र में, यह उपरोक्त मूल्य सीमा में एक स्टूडियो है। इसके अलावा, सुरक्षा जमा और प्रमुख धन जैसी शुरुआती लागतें होंगी।

10. जापान में अध्ययन के लिए गाइड

आवास अनुबंधों के बारे में

जापान में किराये की संपत्ति किराए पर लेते समय, प्रारंभिक लागत और अनुबंध प्रक्रियाएं अलग-अलग होती हैं।

आपके संदर्भ के लिए विशिष्ट अंतरों के कुछ उदाहरण यहां दिए गए हैं।

a). अनुबंध लागत

विदेशों, जमा और अग्रिम किराया मुख्यधारा हैं,

जापान में सुरक्षा जमा, प्रमुख धन और ब्रोकरेज शुल्क जैसी प्रारंभिक लागतें हैं।

जमा: मरम्मत लागत के उद्देश्य से आगे बढ़ने से पहले एक निर्दिष्ट राशि (1-2 महीने का किराया बाजार मूल्य है) का भुगतान करें।

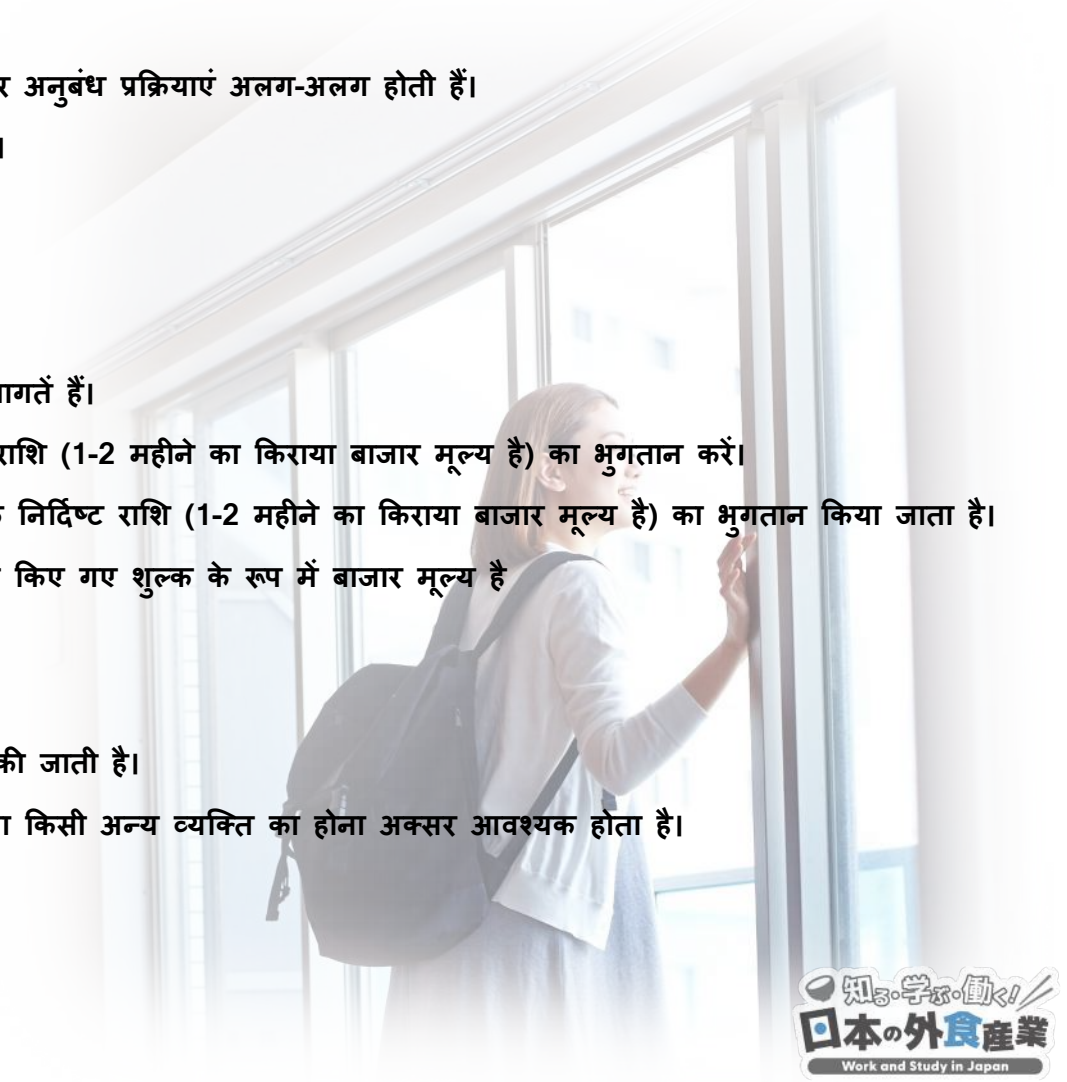
मुख्य धन: मालिक को पुरस्कृत करने के उद्देश्य से जाने से पहले एक निर्दिष्ट राशि (1-2 महीने का किराया बाजार मूल्य है) का भुगतान किया जाता है।

ब्रोकरेज शुल्क: एक महीने का किराया रियल एस्टेट कंपनी को भुगतान किए गए शुल्क के रूप में बाजार मूल्य है

b). गारंटर प्रणाली

विदेशों में, क्रेडिट जानकारी मुख्य रूप से क्रेडिट स्कोर की जांच करके की जाती है।

जापान में, किराए के भुगतान की गारंटी देने के लिए व्यक्ति के अलावा किसी अन्य व्यक्ति का होना अक्सर आवश्यक होता है।



10. जापान में अध्ययन के लिए गाइड

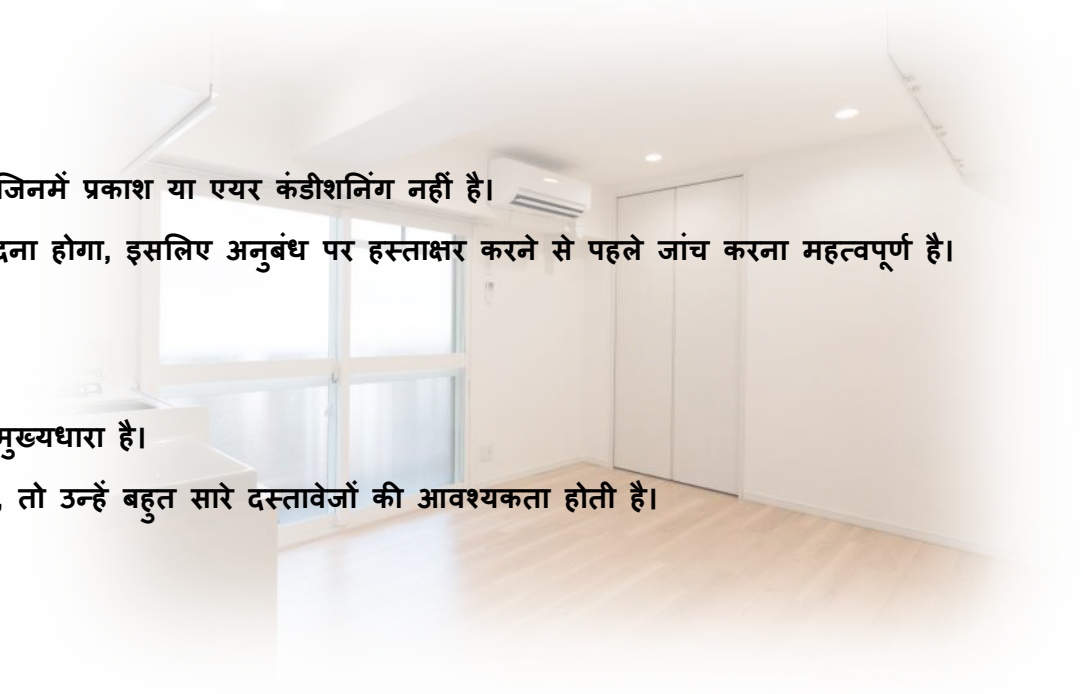
आवास अनुबंधों के बारे में

c). अनुबंध अवधि और नवीनीकरण

जापान में रियल एस्टेट अनुबंध आम तौर पर दो साल के लिए होते हैं।

अनुबंध का नवीनीकरण करते समय, नवीनीकरण शुल्क (बाजार मूल्य एक महीने का किराया है) अक्सर लिया जाता है।

इसके अलावा, ब्रोकरेज शुल्क भी लागू हो सकता है।



d). साधन

कई संपत्तियां विदेशों में सुसज्जित हैं, लेकिन जापान में ऐसी संपत्तियां हैं जिनमें प्रकाश या एयर कंडीशनिंग नहीं है।

कई मामलों में, आपको अनुबंध पर हस्ताक्षर करने के बाद सब कुछ खरीदना होगा, इसलिए अनुबंध पर हस्ताक्षर करने से पहले जांच करना महत्वपूर्ण है।

e). मूव-इन स्क्रीनिंग

विदेशों में, अपने क्रेडिट स्कोर की जांच करके किरायेदार स्क्रीनिंग करना मुख्यधारा है।

जब विदेशी जापान में किसी संपत्ति के लिए अनुबंध पर हस्ताक्षर करते हैं, तो उन्हें बहुत सारे दस्तावेजों की आवश्यकता होती है।

आपसे वीजा, निवास कार्ड, आय का प्रमाण आदि मांगा जा सकता है।

10. जापान में अध्ययन के लिए गाइड

रहने के खर्च के बारे में

हमने जापान में रहने के लिए आवश्यक खर्चों को संक्षेप में प्रस्तुत किया है। ये सभी लगभग एक महीने की आपूर्ति हैं।

a). किराया

किराये के स्टूडियो, शेयर हाउस और छात्र छात्रावासों का बाजार मूल्य

50,000 से 100,000 येन (टोक्यो क्षेत्र)

30,000 से 70,000 येन (ग्रामीण क्षेत्र)

b). उपयोगिताएँ (बिजली, गैस, पानी)

एकल लोगों के लिए 10,000 से 15,000 येन

बिजली: 4,000 से 8,000 येन, गैस 3,000 से 6,000 येन, पानी (2 महीने) 2,000 से 3,000 येन

c). खाद्य पदार्थ

20,000 से 50,000 येन *यह स्व-खानपान और बाहर खाने के आधार पर बहुत भिन्न होता है।

d). संचार लागत (मोबाइल फोन, इंटरनेट)

स्मार्टफोन कॉल और संचार शुल्क: 3,000 से 8,000 येन (अलग टर्मिनल शुल्क लागू)

इंटरनेट संचार शुल्क: 4,000 से 6,000 येन (प्रारंभिक निर्माण शुल्क शामिल है)

e). परिवहन लागत (सार्वजनिक परिवहन जैसे ट्रेन और बस)

5,000 से 15,000 येन *छात्र कम्प्यूटर पास के साथ इसे छूट देना संभव है।

11. जापानी प्रवीणता की आवश्यकता

रेस्तरां उद्योग में काम करने के लिए भाषा कौशल आवश्यक है।

जैसा कि पहले उल्लेख किया गया है, रेस्तरां उद्योग श्रम-गहन है।

इसलिए, ग्राहकों और सहकर्मियों के साथ संचार आवश्यक है।

जब तक आप जापान में काम करते हैं, सभी संचार मुख्य रूप से जापानी हैं।

बेशक, "स्वागत" और "धन्यवाद" जैसी बुनियादी बधाई,

यदि आप ग्राहक के आदेशों और अपने सहकर्मियों के निर्देशों को अच्छी तरह से नहीं समझते हैं, तो आप काम नहीं कर पाएंगे।

अक्सर उपयोग किए जाने वाले शब्द सीखें और अपने भाषा कौशल को बेहतर बनाने के लिए रोल-प्ले का उपयोग करें।

जापानी शिक्षण संसाधनों का उपयोग करें

एक तरीका यह है कि आप जापानी भाषा स्कूल में भाग लेकर अपने भाषा कौशल में सुधार करें।

साथ ही, ऐसे स्कूलों की पाठ्यपुस्तकों और संदर्भ पुस्तकों का प्रभावी उपयोग करें।

उन विदेशियों के लिए कार्यपुस्तिकाएं जो जापानी का अध्ययन करना चाहते हैं, वे भी बिक्री पर हैं।

अन्य ऐप्स भी हैं, इसलिए एक सीखने का तरीका खोजें जो आपके लिए उपयुक्त हो।

जापान फाउंडेशन जापानी इंटरनेशनल सेंटर में, जो जेएलपीटी की मेजबानी करने वाले संगठनों में से एक है,

जापानी सीखने की जानकारी जैसे कि ई-लर्निंगिंग वेबसाइट पर उपलब्ध है।

इसके अलावा, शिक्षा, संस्कृति, खेल, विज्ञान और प्रौद्योगिकी मंत्रालय प्रत्येक स्थिति में विदेशियों के लिए जापान के जीवन के लिए आवश्यक जापानी का परिचय देता है।



11. जापानी प्रवीणता की आवश्यकता

जापानी प्रवीणता परीक्षा (JLPT) के बारे में

विदेशियों के लिए एक जापानी भाषा प्रवीणता परीक्षा है जो अपनी पहली भाषा के रूप में जापानी नहीं बोलते हैं।

यह जापान फाउंडेशन और जापान जापान एजुकेशनल सपोर्ट एसोसिएशन द्वारा प्रायोजित दुनिया का सबसे बड़ा जापानी क्षमता प्रमाणन परीक्षण है।

इसका उपयोग मुख्य रूप से जापान में आगे की शिक्षा और रोजगार के लिए किया जाता है, लेकिन कुछ लोग वेतन वृद्धि या योग्यता के लिए परीक्षा देते हैं।

जब कोई विदेशी नागरिक जापान के किसी स्कूल में प्रवेश करता है या जापान की किसी कंपनी में नौकरी करता है,

यह एक शर्त हो सकती है कि आप इस जापानी भाषा प्रवीणता परीक्षा के मानदंडों को पूरा करते हैं।

・परीक्षा अनुसूची

साल में दो बार (जुलाई और दिसंबर)

・परीक्षा शुल्क

7,500 येन (कर शामिल)

・वांछनीयता

उम्र या राष्ट्रीयता की परवाह किए बिना कोई भी परीक्षा दे सकता है

・मूल्यांकन स्तर और मानदंड

इसका मूल्यांकन N5 से N1 तक 5-बिंदु पैमाने पर किया जाता है, और संख्या जितनी कम होगी, स्तर उतना ही अधिक होगा