

หน่วยงานการศึกษานิวซีแลนด์จับมือสาธิต มศว.

ประสานมิตรร่วมค้นหาเชฟวัยทีน กับโครงการ

นิวซีแลนด์ ยัง จีเนียส เชฟ



หน่วยงานการศึกษานิวซีแลนด์จับมือสาธิต มศว. ประสานมิตรร่วมค้นหาเชฟวัยทีน กับโครงการ นิวซีแลนด์ ยัง จีเนียส เชฟ

ใครอยากเป็นเชฟยกมือขึ้น...อาชีพเชฟ ถือเป็นหนึ่งอาชีพในฝันของน้องๆ ยุคใหม่ เพื่อสานฝันเยาวชนไทยที่มีใจรักการทำอาหาร หน่วยงานการศึกษานิวซีแลนด์ ร่วมกับ โรงเรียนสาธิต มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม) จัดโครงการ “New Zealand Young Genius Chef Culinary Competition ค้นหาเชฟวัยทีน...ที่มีใจรักในการทำอาหาร” เพื่อค้นหาสุดยอดเชฟรุ่นเยาว์ที่มีอายุตั้งแต่ 13 ปีขึ้นไป ซึ่งรางวัลการศึกษาดูงานหลักสูตรการประกอบอาหารที่สถาบันการศึกษาในประเทศนิวซีแลนด์ ซึ่งมีน้องๆ สมัครเข้าแข่งขันทั้งหมด 50 คน จาก 27 โรงเรียน และเมื่อเร็วๆ นี้ทางโครงการฯ ได้จัดปฐมนิเทศเพื่อเตรียมความพร้อมให้กับผู้เข้าแข่งขัน โดยมี มร.เบน คิง เอกอัครราชทูตนิวซีแลนด์ประจำประเทศไทยเป็นประธาน ณ ห้องประชุม โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม)

มร.เบน คิง เอกอัครราชทูตนิวซีแลนด์ประจำประเทศไทย เปิดเผยว่า ประเทศนิวซีแลนด์มีสถาบันการศึกษาด้านการประกอบอาหารชั้นหลายแห่งที่เปิดรับนักเรียนและนักศึกษาจากทั่วโลก ได้มาเรียนรู้อะไรและศึกษา สำหรับโครงการแข่งขันประกอบอาหาร “นิวซีแลนด์ ยัง จีเนียส เชฟ” ในครั้งนี้ หน่วยงานการศึกษานิวซีแลนด์ มีความยินดีที่โรงเรียนสาธิต มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม) ให้ความร่วมมือในการเป็นเวทีจัดประกวดการแข่งขัน เพื่อยกระดับทางการศึกษาให้กับนักเรียน และเปิดโอกาสให้ สร้างความสัมพันธ์อันแน่นแฟ้นระหว่างครูกับนักเรียน ของโรงเรียนในเครือข่ายต่างๆ ที่มีหลักสูตรการประกอบอาหารภายในประเทศไทยได้แลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์ซึ่งกันและกันด้วย

ผศ.ชวลิต สูงใหญ่ ผู้อำนวยการโรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม) กล่าวว่า นับเป็นโอกาสอันดีที่จะได้เปิดโอกาสให้กับนักเรียนได้เรียนรู้ ทางด้านความสามารถเฉพาะตนของเด็กๆ และแลกเปลี่ยนประสบการณ์ซึ่งกันและกัน ในฐานะที่โรงเรียนเป็นห้องทดลองค้นคว้าวิจัยทางการศึกษา ก็ยินดีที่ได้เป็นส่วนหนึ่งที่ได้ส่งเสริมและผลักดันให้นักเรียนได้แสดงออกซึ่งความสามารถอย่างเต็มที่ เพื่อพัฒนาฝีมือให้ก้าวไปสู่อาชีพที่รักในอนาคต

ด้าน เชฟท็อป กิตติ ดร.กาญจน์พฤติ สูดยอดเชฟนักล่ารางวัล ศิษย์เก่าจากนิวซีแลนด์มาสาธิตโชว์ทักษะด้านการประกอบอาหารพร้อมให้ความรู้ และเทคนิคในการทำอาหารให้กับน้องๆ ผู้เข้าแข่งขันได้ทราบและเปิดโอกาสให้ซักถาม โดยเชฟท็อป เล่าว่า ผมมีโอกาสได้ไปเรียนด้านการทำอาหารที่ประเทศนิวซีแลนด์ เพราะครอบครัวเปิดโอกาสให้ จากการไปร่วมงานนิทรรศการการศึกษานิวซีแลนด์ ก็เลยตัดสินใจเลือกที่นั่น เพราะคิดว่าเป็นประเทศที่ปลอดภัยเหมาะสำหรับเด็ก (ในตอนนั้น) สำหรับผม ที่เลือกเรียนทำอาหารเพราะชอบทำอาหาร และอยากทำอาหารที่ดีที่สุดทุกคนได้รับประทาน ตอนเรียนก็มีโอกาสได้ไปฝึกงานกับร้านอาหารต่างๆ หลายแห่งที่นั่นด้วย ทำให้เรามีความมั่นใจในการทำอาหารมากขึ้น บวกกับความสามรถด้านการใช้ภาษาที่ดีขึ้น ทำให้เรามีโอกาสได้ไปในที่ต่างๆ ด้วยแรงผลักดันและกำลังใจที่ดีของเพื่อนๆ ชาวทีวีและชาวต่างชาติที่ผมได้เจอ นอกจากนี้ยังมีความผ่อนคลาย และอิสระทางความคิดต่างๆ และอาจารย์ที่ให้ความสำคัญกับนักเรียนทุกคน ทำให้ผมได้พัฒนาทักษะทางด้านภาษาและการทำอาหารได้ดีขึ้นด้วย

หวังว่าน้องๆ ที่เข้าแข่งขันทุกคนจะได้รับแรงบันดาลใจจากการปฐมนิเทศในครั้งนี้ และพร้อมที่จะแข่งขันเพื่อพัฒนาทักษะของตัวเองในอนาคตด้วย โดยน้องลูกจรรย์-น.ส.บุญยวีร์ ภาคย์วิศาล อายุ 16 ปี จากโรงเรียนนานาชาติกรุงเทพ บอกว่า หนูเตรียมตัวเยอะมากเพราะผู้เข้าแข่งขันเยอะมาจากหลายที่ด้วย พอรู้ว่าวัดฤดูติเป็นอะไรก็ไปลองชิมแล้วก็ชอบทำให้ชำนาญ แอบตื่นเต้นกับรอบแบล็กบ็อกซ์ เพราะไม่รู้ว่าวัดฤดูติข้างในจะเป็นอะไร ก็ต้องลองทำอาหารให้หลากหลายเข้าไว้ ซึ่งลูกจรรย์คิดว่าการแข่งขันครั้งนี้จะทำให้เราได้เพื่อนใหม่ๆ ไว้คอยแลกเปลี่ยนประสบการณ์กันด้วย แม้ว่าจะยังไม่มั่นใจว่าการแข่งขันนี้จะชนะหรือเปล่า แต่ก็จะทำให้เต็มที่และแอบหวังลึกๆ ว่าจะได้ไปเปิดประสบการณ์ที่นิวซีแลนด์ค่ะ

ด้าน น้องภูฟ้า-ด.ช.ภูฟ้า สิทธิพาณิชย์ และ ด.ช.จิรวัดพงศ์ ณ เชียงใหม่ อายุ 13 สองหนุ่มน้องเล็กจากโรงเรียนปริญญ์รอยแยลส์วิทยาลัย มาไกลจากเชียงใหม่ บอกว่า แม้ว่าพวกผมจะอยู่แค่ ม.1 แต่พี่ๆ จะประมาทเราไม่ได้นะครับ เพราะเราชอบทำอาหารกันบ่อยมาก แม้จะต้องมาแข่งกันเองเราก็ไม่กลัว เพราะถือเป็นการหาประสบการณ์ร่วมกัน การได้ออกสนามแข่งบ่อย ๆ ก็จะทำให้เรามั่นใจในการทำอาหารมากขึ้น ถ้าชนะในงานนี้ก็ตั้งใจมากๆ ครับ

ปิดท้ายด้วย น้องลิ้นา-น.ส.ณัฐธิดา เฉอแก้ว อายุ 17 ปี จากโรงเรียนสาธิต มศว. ประสานมิตร บอกว่า ถ้าถามว่ามั่นใจมั๊ย ก็มั่นใจในระดับหนึ่งค่ะ เพราะก็เคยผ่านเวทีประกวดทำอาหารมาบ้าง และหนูก็ชอบทำอาหารเยอะพอสมควร ประสบการณ์ที่จะได้ในครั้งนี้ก็จะเก็บไว้เพื่อพัฒนาฝีมือไปอีกเรื่อยๆ เพื่อไปแข่งขันในรายการอื่นๆ ได้อีกต่อไป ทั้งนี้การแข่งขันจะจัดขึ้นในวันที่ 17 สิงหาคม 2560 โดยแบ่งการแข่งขันเป็น 2 รอบ คือ สร้างสรรค์เมนูจากหอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ และรอบที่ 2 สร้างสรรค์เมนูวัตถุดิบปริศนา (Black Box) ใช้เวลาการแข่งขันรอบละ 45 นาที ผู้ชนะจะได้รางวัลการศึกษาทุนหลักสูตรการประกอบอาหารที่สถาบันการศึกษาในประเทศนิวซีแลนด์เป็นเวลาหนึ่งสัปดาห์ และประกาศนียบัตรจาก เอกอัครราชทูตนิวซีแลนด์ ประจำประเทศไทย มูลค่ารวมกว่า 380,000 บาท ณ

โรงเรียนอาคารเฉลิมพระเกียรติ โรงเรียนสาธิต มศว. ประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม) รายละเอียดเพิ่มเติม

<http://www.satitprasarnmit.ac.th/>