

สำนักงานจัดหางานจังหวัดกระบี่



อาชีพอิสระ

ใช้ทักษะศิลปะสร้างสรรค์



นักจัดแต่งอาหาร



นักปรุงอาหาร



นักออกแบบผลิตภัณฑ์



นักออกแบบแฟชั่น



Publish Career File to Online

เพิ่มอาชีพ

Krabi

Krabi Provincial Employment Office

“อาชีพ
นักออกแบบเครื่องแต่งกาย
จัดเป็นอาชีพอิสระ
ที่สร้างรายได้อย่างมหาศาล
เนื่องจากผู้คนในยุคปัจจุบันชอบการแต่งตัว
ทั้งผู้ชายและผู้หญิง
ชอบการแต่งตัว
มากขึ้น”



สำนักงานจัดหางานจังหวัดกระบี่



นักออกแบบแฟชั่น



Publish Career File to Online

แฟ้มอาชีพ

Krabi

Krabi Provincial Employment Office

นักออกแบบแฟชั่น (Fashion Designer)

ผู้ปฏิบัติงานอาชีพนี้ ทำหน้าที่สร้างสรรค์ การออกแบบสิ่งทอเสื้อผ้า รวมทั้งการออกแบบเสื้อผ้า หรือลายผ้าสวยงาม เหมาะกับแฟชั่นแต่ละยุคสมัย ให้แก่บุคคล และวิธีการตัดเย็บ หรือผลิตเสื้อผ้าสำเร็จรูปในทางอุตสาหกรรม และมีการพัฒนาเพื่อให้มีการแข่งขันกับตลาดต่างประเทศได้

อาชีพนักออกแบบเสื้อผ้าจัดเป็นอาชีพอิสระที่สร้างรายได้อย่างมหาศาล เนื่องจากผู้คนในยุคปัจจุบันชอบการแต่งตัว โดยเฉพาะทั้งผู้ชายและผู้หญิง ในยุคนี้ชอบการแต่งตัวมากขึ้น คนที่ประกอบอาชีพนี้ที่มีฝีมือระดับแนวหน้า สามารถขายชุดเสื้อผ้าต้นแบบได้ในราคาหลักแสนถึงหลักล้าน และอีกทั้งยังสามารถพัฒนาอาชีพสู่การเป็นเจ้าของห้องเสื้อและเจ้าของแบรนด์เสื้อผ้าได้ แม้แต่มีเซล โอบามา สุภาพสตรีหมายเลขหนึ่งของสหรัฐอเมริกาก็ยังนิยมใส่เสื้อผ้าแบรนด์ดีไซเนอร์ไทย

ลักษณะของงานที่ทำ

ผู้ประกอบอาชีพนักออกแบบเครื่องแต่งกายจะมีหน้าที่คล้ายกับนักออกแบบเครื่องประดับ หรือนักออกแบบเครื่องเรือน โดยทำการวิเคราะห์ ศึกษา

วัสดุที่นำมาออกแบบสิ่งทอ ลายผ้า และเนื้อวัสดุ เพื่อตัดเย็บ และวิธีการตัดเย็บ ควบคุมการตัดเย็บให้เป็นไปตามแบบที่ออกได้ รวมทั้งให้คำแนะนำในเรื่องการแก้ไขข้อบกพร่องของรูปร่างแต่ละบุคคล โดยมีพื้นฐานความเข้าใจในศิลปะการแต่งกายของไทยโบราณ และการแต่งกายแบบตะวันตกยุคต่างๆ ในการออกแบบ และขั้นตอนการผลิต นำเทคนิคทางเทคโนโลยีที่มีต่อการสร้างงานศิลปะมาประยุกต์ใช้

นักออกแบบแฟชั่นมีขั้นตอนการทำงาน ออกแบบให้ผู้ว่าจ้างดังนี้

- ต้องรวบรวมความคิด ข้อมูลที่เป็นสัดส่วนจากลูกค้าหรือผู้ว่าจ้าง
- ศึกษารูปแบบงานที่มีอยู่ ถ้าสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ หรือดัดแปลงเพื่อลดระยะเวลาการทำงาน และต้นทุนการผลิตในเวลาเดียวกัน ต้องทำการค้นคว้าวิจัยด้วย

- ทำการร่างแบบคร่าวๆ โดยคุณให้อยู่ในแนวความคิดดังกล่าวให้ได้ตามความต้องการ

- นำภาพที่ร่างแล้วให้ผู้ว่าจ้างพิจารณา เพื่อหาแนวทางในการพัฒนาการผลิต รวมทั้งการใช้วัสดุคุณภาพดี และประเมินราคา



- นำภาพร่างที่ผ่านการพิจารณาและแก้ไขแล้วมาสร้างแบบ (Pattern) วิธีที่จะต้องตัดเย็บในรายละเอียด ปัก กุ้น เตินลาย หรือจับเดรป แล้วนำมาลงสีตามจริง เขียนภาพ และอธิบายวิธีการทำให้ละเอียด และชัดเจนที่สุดเท่าที่สามารถจะทำได้ เพื่อให้ช่างทำตามแบบได้

- ส่งแบบหรือชุดที่ตัดเนาไว้ให้ฝ่ายบริหาร และลูกค้า หรือผู้ว่าจ้างพิจารณาทดลองใส่ เพื่อแก้ไขข้อบกพร่องขั้นสุดท้าย

- นำแบบที่ผู้ว่าจ้างเห็นชอบ ทำงานประสานกับช่างตัดเย็บ ช่างปัก เพื่อให้ได้ผลงานตามที่ลูกค้าต้องการ

ผู้ประกอบการนี้มักที่ทำงานในสถานที่ทำงานที่ค่อนข้างเป็นสัดส่วน มีอุปกรณ์ เครื่องใช้ในการออกแบบ เช่น โต๊ะเขียนแบบ หุ่นลองเสื้อขนาดต่างๆ ตามที่ตัดเย็บผ้า กระดาษสร้างแพทเทิร์น และสีสำหรับลงสีเพื่อให้ภาพออกแบบเหมือนจริง อาจมีเครื่องคอมพิวเตอร์ช่วยในการออกแบบและให้สีได้เช่นกัน หรือสแกนภาพที่วาดแล้วลงในคอมพิวเตอร์ เพื่อช่วยให้การนำเสนอต่อลูกค้าสมบูรณ์ยิ่งขึ้น ในกรณีผลิตเสื้อผ้าสำเร็จรูปอาจมีผู้ช่วยทำงานในการสร้างแบบ (Pattern)

คุณสมบัติของผู้ประกอบการอาชีพ

ผู้สนใจในอาชีพนี้ ควรมีคุณสมบัติต่างๆ ไปดังนี้

- มีความคิดสร้างสรรค์ มีความชอบและรักงานด้านออกแบบ มีมุมมองเรื่องศิลป์ ความรักสวยงาม อาจมีพื้นฐานทางด้านศิลป์บ้าง

- มีความกระตือรือร้น ช่างสังเกต ว่ามีความเปลี่ยนแปลงอะไรบ้าง กล้า คิดกล้าทำ กล้าที่จะถ่ายทอด

- มีความสามารถในการถ่ายทอด ความคิด หรือแนวคิดให้ผู้อื่นฟังได้

วิธีเริ่มต้นเป็นนักออกแบบเสื้อผ้า

ผู้ที่ประกอบอาชีพนี้ ควรเตรียมความพร้อมคือ เข้ารับการอบรมหลักสูตรระยะสั้นในการออกแบบตัดเย็บเสื้อผ้า ได้ที่โรงเรียนหรือสถาบันการออกแบบตัดเย็บเสื้อผ้าที่มีชื่อเสียงทั่วไป ซึ่งเปิดรับผู้สนใจเข้าเรียนโดยไม่จำกัดวุฒิการศึกษา เพราะการออกแบบเสื้อผ้าขึ้นอยู่กับความริเริ่มสร้างสรรค์ ประสบการณ์ และการฝึกหัด

สำหรับผู้สำเร็จชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายที่ต้องการศึกษาต่อในหลักสูตรปริญญาตรี นอกจากโรงเรียนหรือวิทยาลัยสายวิชาชีพแล้ว ยังสามารถสอบคัดเลือกเข้าศึกษาต่อระดับอุดมศึกษา ซึ่งผู้มีพื้นฐานการศึกษาสาขาวิชาทางด้านนี้จะมีความรู้ในเรื่องของความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการพัฒนาสิ่งทอ และเครื่องแต่งกายของไทย ตะวันออก และตะวันตก เพื่อสืบทอดมรดกและศิลปะสิ่งทอของไทยในท้องถิ่นต่างๆ ด้วย

ข้อดีในการประกอบการ

ผู้ที่สำเร็จการศึกษาแล้วสามารถนำความรู้ ซึ่งเป็นที่ต้องการของตลาด ในยุคปัจจุบัน คือสามารถออกแบบสิ่งทอสำหรับอุตสาหกรรมระดับต่างๆ ได้ มีความรู้ในเรื่องการบริหารการตลาด และการใช้เทคโนโลยีที่จำเป็นต่ออุตสาหกรรมสิ่งทอและเสื้อผ้าสำเร็จรูป

นักออกแบบแฟชั่นสามารถสร้างสรรค์งานได้เต็มที่ หรือมีแนวคิดรูปแบบการสร้างสรรค์งานใหม่ หรือแนวโน้มใหม่ที่มีเอกลักษณ์โดดเด่นในการใช้วัสดุ ในท้องถิ่นมาประยุกต์ใช้ ขยายแหล่งวัตถุดิบ เพิ่มประสิทธิภาพการผลิต พยายามให้ต้นทุนการผลิตต่อหน่วยต่ำมากที่สุด เพื่อคงต้นทุนการผลิตเสื้อผ้าสำเร็จรูปของไทย

ผู้ประกอบอาชีพนี้ส่วนใหญ่จะมีร้าน หรือบ้านเป็นร้านรับออกแบบตัดเสื้อผ้าเป็นของตนเองเป็นส่วนใหญ่ เนื่องจากเป็นอาชีพอิสระที่มีรายได้ดี

นักออกแบบประจำห้องเสื้อ หรือร้านเสื้อใหญ่ๆ หรือโรงเรียนสอนตัดเสื้อที่มีผลงานแสดงเป็นประจำนั้นเป็นผู้ที่มีประสบการณ์สูง และต้องมีผู้สนับสนุนค่าใช้จ่ายในการแสดงผลงานและคอลเล็คชั่น

รายได้จากอาชีพ

นักออกแบบเสื้อผ้า หรือแฟชั่นดีไซเนอร์ที่มีความสามารถและผลงานในระยะเวลาที่เป็นนักศึกษา เมื่อเริ่มทำงานกับบริษัทผลิตและออกแบบเสื้อผ้า อาจได้อัตราค่าจ้างเป็นเงินเดือนสำหรับวุฒิมัธยมศึกษาระดับประโยควิชาชีพ และประโยควิชาชีพชั้นสูง อาจได้รับอัตราค่าจ้างขั้นต้นเป็นเงินเดือนประมาณ 8,000 - 10,000 บาท ส่วนผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี จะได้รับเงินเดือนประมาณ 9,000 - 10,000 บาท หรืออาจมากกว่า ขึ้นอยู่กับฝีมือการออกแบบและประสบการณ์ของนักออกแบบแต่ละคน

II แนวทางพัฒนาอาชีพ

เนื่องจากนักออกแบบแฟชั่นในต่างประเทศหลายสถาบัน ต่างก็ให้ความสนใจแนวการแต่งกาย วัฒนธรรม และการใช้ชีวิตอันเป็นเอกลักษณ์ของชาวเอเชียมากขึ้น ดังนั้น นักออกแบบแฟชั่นไทยควรให้ความสนใจวัตถุดิบในประเทศ และคิดสร้างสรรค์งานที่เป็นเอกลักษณ์และโดดเด่น เพราะแรงงานและวัตถุดิบในประเทศยังมีราคาถูก ตลาดสิ่งทอไทยในต่างประเทศ เช่น เสื้อผ้าถักสำเร็จรูป เสื้อผ้าทอสำเร็จรูป ยังมีศักยภาพในการส่งออกสูง นักออกแบบแฟชั่นจึงเป็นส่วนสำคัญที่จะต้องรักษาฐานตลาดของไทยไว้ ทั้งในเชิงรุกในการผลิต สร้างเครือข่าย ทั้งระบบข้อมูลข่าวสารและเครือข่ายจำหน่ายสินค้า

II แนวทางพัฒนาอาชีพ

ปัจจัยที่ทำให้ผู้ที่ประกอบอาชีพนี้ประสบความสำเร็จและก้าวหน้าในอาชีพก็คือ การคงไว้ซึ่งการเป็นนักออกแบบเสื้อผ้าหรือแฟชั่นดีไซเนอร์ไว้ ซึ่งต้องใช้โอกาส เวลา และค่าใช้จ่ายในการผลิต และการแสดงผลงานที่มีต้นทุนต่ำให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและเต็มศักยภาพ

นักออกแบบแฟชั่นไม่ควรย่ออยู่กับที่ ควรมีความคิดเชิงรุกมากกว่ารับเพียงคำสั่งจากลูกค้า ควรศึกษาหาความรู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพ และควรสร้างโอกาสให้ตนเอง เช่น การศึกษาภาษาต่างประเทศเพิ่มเติม ศึกษาด้านการตลาด ความต้องการของลูกค้า กลุ่มเป้าหมายลูกค้าใหม่ เสาะหาแหล่งตลาดวัตถุดิบ เพิ่มประสิทธิภาพการผลิตที่ครบวงจร สร้างแนวโน้มแฟชั่น ศึกษารูปแบบของสินค้าจากต่างประเทศ และช้อกกีดกันทางการค้า ซึ่งเป็นปัจจัยในความก้าวหน้าทันโลก และยืนอยู่ในอาชีพได้นาน

อาชีพที่เกี่ยวข้อง

ครู อาจารย์ เจ้าของร้านหรือห้องเสื้อ เจ้าของโรงเรียนสอนออกแบบ ตัดเย็บเสื้อผ้า นักออกแบบ เครื่องประดับ

III แหล่งข้อมูลอื่นๆ

สถาบันที่ผู้สนใจหรือนักศึกษาเข้ารับการอบรมและฝึกงาน ศูนย์ส่งเสริมการส่งออกในภูมิภาค ส่วนบริการข้อมูล ศูนย์สารสนเทศการค้าระหว่างประเทศ ศูนย์พัฒนาผลิตภัณฑ์ (Product Development Center) ห้องสมุด กรมส่งเสริมการส่งออก โทร. 0 - 2511 - 5066 - 77

สำนักงานจัดหางานจังหวัดกระบี่

นักปรุงอาหาร



Publish Career File to Online

แฟ้มอาชีพ

Krabi

Krabi Provincial Employment Office

อาชีพนักปรุงอาหาร (พ่อครัว/แม่ครัว)

ปัจจุบันอาหารไทยเป็นที่รู้จักกันไปทั่วโลก และได้รับการบรรจุอยู่ในรายการอาหารของภัตตาคารเกือบทั่วโลก ดังนั้น ความต้องการแรงงานนี้มีมากพอสมควร เช่น ร้านอาหารไทยในต่างประเทศ หรือครัวไทยในภัตตาคารของโรงแรมที่มีชื่อเสียงระดับ 4 ดาว และสำหรับผู้ต้องการประกอบธุรกิจในการประกอบอาหารเอง ปัจจุบันได้มีการรณรงค์การให้ข้อมูลทางโภชนาการของส่วนประกอบอาหารไทยด้วยการจัดนิทรรศการ สัมมนา และเผยแพร่ผ่านสื่อทุกประเภทแก่ผู้บริโภคกันอย่างแพร่หลาย ทำให้ผู้บริโภคมีความเข้าใจถึงคุณค่าทางอาหาร และคุณสมบัติของอาหารทั้ง 5 หมู่ ไม่ว่าจะเป็นเนื้อสัตว์ ผักสด และผลไม้ที่นำมาประกอบอาหาร ว่าสิ่งใดมีประโยชน์ และสามารถป้องกันโรคต่อร่างกายได้ อีกทั้งยังมีการเผยแพร่ถึงคุณค่าของพืชผักสมุนไพรไทยท้องถิ่นแต่ละแหล่งที่มีคุณค่า เป็นทั้งอาหารที่รักษาและป้องกันโรคธรรมชาติสามัญที่เกิดขึ้นในแต่ละฤดูกาล



นอกจากนี้ความเชื่อทางศาสนาและลัทธิต่างๆ ได้ทำให้ประชาชนหันมาสนใจและตื่นตัวในการเลือกอาหารที่จะบริโภคอย่างระมัดระวังมากขึ้น พิจารณาส่วนประกอบแต่ละชนิดว่ามีคุณภาพและคุณค่าทางอาหารต่อตนและครอบครัวเพียงใด จึงได้เกิดมีกลุ่มการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพตามกลุ่มเป้าหมายมากขึ้น นอกเหนือจากอาหารธรรมดาที่บริโภคกันเป็นประจำ เช่น อาหารมังสวิรัต อาหารเจ อาหารชีวจิต อาหารดุลยภาพบำบัด อาหารที่ประกอบและปรุงด้วยพืชผัก สมุนไพร ร้านอาหารปลอดสารพิษหรือปลอดผงชูรส เป็นต้น

ลักษณะงานอาชีพ

ผู้ประกอบการทำหน้าที่เตรียมและปรุงอาหารเพื่อการบริโภค และบริการในโรงแรม ภัตตาคาร รถเสียบียงของรถไฟ ห้องอาหารในเรือ สโมสร หรือสถานประกอบการ รวมถึงบ้านพักส่วนบุคคล อาจเชี่ยวชาญในศิลปะการปรุงอาหารประเภทใดประเภทหนึ่งโดยเฉพาะ ทำการตรวจสอบคุณภาพอาหารที่ปรุงสำเร็จ ประสานงานในครัวและปฏิบัติงานอื่นที่เกี่ยวข้องกับการปรุงอาหาร

พ่อครัว/แม่ครัวต้องมีความรู้ในการทำหรือปรุงอาหารไทย อาหารฝรั่ง หรืออาหารจีน รวมทั้งการทำของหวาน หรืออาจมีความรู้ในการประกอบอาหารอย่างใดอย่างหนึ่งตามที่กล่าวมา ซึ่งต้องทำหน้าที่และมีความรู้หลัก ดังนี้

- วางแผนออกรายการประกอบอาหารต่อมื้อ หรือรายวัน อาจเป็นรายการอาหารไทย หรืออาหารเทศ และของหวาน
- กำหนดรายการเครื่องประกอบอาหาร ซึ่งอาจจะต้องพิจารณาให้เหมาะสมกับฤดูกาล สำหรับเครื่องปรุงบางประเภท เช่น ผักสด ปลาเนื้อสัตว์ ผลไม้
- จัดทำงานประมาณค่าใช้จ่ายตามรายการที่กำหนดเป็นรายวัน หรือตามระยะเวลาที่เหมาะสม เช่น 2 วัน 3 วัน เป็นต้น จัดซื้อหรือสั่งซื้อรายการ

เครื่องประกอบอาหารวัสดุอุปกรณ์ประกอบอาหาร เครื่องปรุงอาหาร และ เก็บอาหาร ถนอมอาหาร แต่ละประเภทให้เหมาะสม

- จัดเตรียมส่วนประกอบอาหาร เพื่อพร้อมปรุง เช่น หั่นเนื้อสัตว์ หั่นผัก เตรียมเครื่องปรุงรส

- ถ้าประกอบอาหารไทยต้องปรุงรส และปรุงอาหารไทยด้วยกรรมวิธี แตกต่างกันไป เช่น แกงจืด แกงเผ็ด ต้มยำ ผัดต้ม ย่าง อบ ปิ้ง นึ่ง ทอด เจียว ตุ่น น้ำพริก หลน ยำ ปรุงอาหารตามใบสั่ง ปรุงอาหาร เป็นชุด หรือปรุงอาหารจานเดียวให้มีรสอร่อย นำมารับประทาน สะอาด ถูกสุขอนามัย

- ในการทำของหวานอาจเป็นผลไม้ ซึ่งต้องจัดและปอกผลไม้ ชิมรส ของหวาน หรือขนม และจัดแต่งให้สวยงาม

- ให้คำแนะนำผู้ช่วยปรุงอาหาร ควบคุมปริมาณ และควบคุมการล้าง จาน และสิ่งที่ใช้บริโภคอื่นๆ

- ทำหน้าที่คัดเลือกผู้ช่วยในครัว และแนะนำวิธีปรุง / จัดอาหาร

- อาจจัดเก็บข้อมูลคุณค่าอาหารทางโภชนาการของแต่ละชนิด และ ข้อมูลฤดูกาลของอาหาร และผลไม้สด ไว้เป็นหมวดหมู่ เพื่อสะดวกต่อการ จัดหาและการเก็บถนอม

คุณลักษณะผู้ประกอบอาชีพ

ผู้ปฏิบัติงานในอาชีพนี้ต้องเข้าใจถึงธรรมชาติของอาชีพนี้ ไม่ว่าจะปฏิบัติหน้าที่อยู่ในภัตตาคารของโรงแรม ภัตตาคาร ห้องอาหาร ร้านอาหารธรรมดา หรือประกอบเป็นอาชีพส่วนตัว คือต้องทำงานหนัก ต้องอยู่ในครัว และ หน้าเตาประกอบอาหาร เผชิญกับความร้อน กลิ่นอาหารทั้งของสด หรือ ขณะกำลังปรุง และต้องอยู่ในครัวในช่วงเข้ามีดเพื่อเตรียมและประกอบอาหาร เข้า กลางวัน และเย็น หรือออกไปตลาดสดเพื่อเลือกซื้ออาหารสดด้วยตนเอง

คุณสมบัติของพ่อประกอบอาชีพ

ผู้ประกอบอาชีพพ่อครัว / แม่ครัวควรมีคุณสมบัติ ดังนี้

- ต้องมีความรู้ และความสามารถในการประกอบอาหาร เฉพาะอย่างใดอย่างหนึ่ง หรือหลายอย่าง เช่น อาหารไทย อาหารฝรั่ง อาหารจีน การทำขนมหรือของหวาน

- มีใจรักการทำอาหารและการบริการ

- มีความอดทน สามารถทำงานได้ภายใต้สภาวะความกดดันตามความต้องการของลูกค้า

- ร่างกาย และสุขภาพแข็งแรง

- มีใจกว้าง สามารถยอมรับคำติชมจากลูกค้าได้ พยายามเสาะแสวงหาความรู้ และประสบการณ์เพิ่มเติมอยู่เสมอ

- เป็นคนมีไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า

- ซื่อสัตย์ ขยัน และรักความสะอาด



วิธีเริ่มต้นอาชีพ

ผู้ที่จะประกอบอาชีพนี้ ควรเตรียมความพร้อมดังต่อไปนี้คือ สำหรับผู้สนใจและรักในอาชีพนี้ สามารถเริ่มต้นอาชีพได้ตั้งแต่สำเร็จการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 โดยเข้ารับการอบรมการประกอบอาหารไทยได้ที่ สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน (สพร.) หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด (ศพจ.) จะได้รับวุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน ระยะเวลาการอบรม 2 เดือน และฝึกงานในสถานประกอบการอีก 1 เดือน ซึ่งผู้เรียนสำเร็จแล้วสามารถนำความรู้มาประกอบอาชีพเชิงพาณิชย์ได้ อาจไปฝึกอบรมที่สถาบันราชภัฏ หรือสถานศึกษาของเอกชน ซึ่งจะออกไปรับรองการผ่านการฝึกอบรมให้

ผู้สนใจที่จะประกอบอาชีพนี้ จะต้องมีความคิดสร้างสรรค์ ความคิดใหม่ๆ และไม่ควรเปิดร้านอาหารเหมือนร้านที่มีอยู่ดาษดื่นทั่วไป ควรเลือกประกอบอาหาร จัดสรรรายการอาหารที่สอดคล้องกับความต้องการของกลุ่มผู้บริโภค อันเป็นหัวใจหลักสำคัญของการประกอบอาชีพนี้

ช่องทางธุรกิจอีกทางคือ การส่งอาหารตามบ้าน จะเป็นแบบประจำที่เรียกว่าส่งปิ่นโต หรือแบบส่งทางโทรศัพท์ ซึ่งยังเป็นที่ต้องการของหมู่บ้านทุกหมู่บ้าน เพียงแต่ผู้ประกอบอาหารจะต้องมีไหวพริบ ปรับเปลี่ยนพลิกแพลงรายการอาหารให้ถูกใจผู้บริโภค แล้วหันมาสนใจปรับปรุงวิธีการบริการ จัดแบบสอบถามให้ลูกค้าได้เป็นผู้เลือกรายการอาหารด้วยตนเอง ซึ่งผู้ประกอบอาหารสามารถประกอบอาชีพนี้ได้ที่บ้าน

นอกจากนี้ควรหาช่องทางจำหน่าย และบริการอาหารในโอกาสต่างๆ ด้วย เช่น การจัดอาหารสำหรับงานเลี้ยงให้กลุ่มลูกค้าในวันเกิด เทศกาลปีใหม่ วันเด็ก แข่งขันกีฬาประจำหมู่บ้าน โดยจัดทำใบเสนอรายการให้แต่ละหมู่บ้านล่วงหน้า และมีการติดต่อสร้างสัมพันธ์หรือประชาสัมพันธ์ด้วยตนเองอย่างต่อเนื่อง ซึ่งจะถูกลักษณะนิสัยของคนไทยที่ชอบรับประทานอาหารที่ไม่จำเจ มีบริการเป็นกันเอง เอาใจ ส่งถึงบ้าน และให้เกียรติลูกค้า

สำหรับผู้ต้องการประกอบอาหารในปริมาณที่มากให้กับนักศึกษาในมหาวิทยาลัย หรือให้ข้าราชการในสถานที่ราชการ ให้พนักงานในโรงงาน อุตสาหกรรม รัฐวิสาหกิจ หรืออาคารที่ทำงานขนาดใหญ่ ที่เรียกว่าโรงอาหาร จัดเป็นอีกช่องทางหนึ่งที่มีความชำนาญในการประกอบอาหารจะเข้าไปดำเนินการ โดยต้องใช้วิธีการประมูลเสนอราคา และอยู่ในระยะกำหนดช่วงเวลาสัญญาจากเจ้าขององค์กร หรือสถาบันนั้นๆ ซึ่งปัจจุบันกำลังเป็นที่นิยมแพร่หลายมากขึ้น เพราะสะดวกต่อเจ้าขององค์กรต่างๆ ในการจัดหาอาหาร และเครื่องต้มที่มีคุณภาพ และราคาย่อมเยาให้กับนิสิต นักศึกษา และพนักงาน นอกจากนี้ยังสามารถประกอบอาชีพนี้ในสถานประกอบกิจการ ธุรกิจบันเทิงหลายแห่ง เช่น รีสอร์ท สนามกอล์ฟ สวนสนุก สวนสัตว์ ศูนย์ประชุม สวนอาหารในศูนย์การค้า ฯลฯ

สำหรับผู้ที่ต้องการประกอบธุรกิจส่วนตัว ในการประกอบอาหารควรจัดเก็บข้อมูลด้วยตนเอง โดยการออกตรวจตลาดหาความต้องการและพฤติกรรมของผู้บริโภคในแต่ละทำเล เช่น บริเวณหน้าหมู่บ้านจัดสรร หมู่บ้านตลาดสด ตลาดนัดประจำหมู่บ้าน ควรดูในวันธรรมดาและวันหยุดโดยใช้เวลาประมาณ 2 - 3 เดือน ก่อนประกอบธุรกิจนี้

รายได้อาชีพ

ผู้ปฏิบัติอาชีพนี้ จะได้รับค่าตอบแทนเป็นเงินเดือนในอัตราที่แตกต่างกันไป ตามขนาดและรายได้ของสถานประกอบกิจการ และมีมือหรือและประสบการณ์ของผู้ประกอบอาหาร ในการจ้างงานอาจเริ่มจากการเป็นผู้ช่วยผู้ประกอบอาหาร และมีประสบการณ์อย่างน้อย 1 - 2 ปี

• สำหรับร้านอาหารขนาดเล็ก ที่ขายอาหารเช้า กลางวัน และเย็น ผู้ประกอบอาหารจะได้รับเงินเดือนประมาณ 7,000 - 9,000 บาท แต่ส่วนมากร้านอาหารประเภทนี้ผู้ประกอบการคือผู้ประกอบอาหารเอง

- ร้านอาหาร หรือห้องอาหารขนาดกลาง ที่มีโต๊ะอาหารประมาณ 20 โต๊ะ ที่บริการอาหารกลางวันและอาหารเย็น ผู้ประกอบอาหารจะได้เงินเดือนประมาณ 10,000 - 15,000 บาท

- ภัตตาคารขนาดใหญ่ จะมีผู้ประกอบอาหารหลายคน แบ่งตามหน้าที่และความถนัด แต่ละคนอาจจะได้เงินเดือนคนละประมาณ 15,000 - 20,000 บาท

ผู้ปฏิบัติงานอาชีพนี้ไม่มีชั่วโมงทำงานที่แน่นอน อาจมีเวลาพักบ้างในช่วงที่ปิดการบริการ และเริ่มทำงานเมื่อเปิดให้บริการ แต่ผู้ประกอบอาหารก็ต้องใช้เวลาช่วงใดช่วงหนึ่งในการซื้อและจัดเตรียมเครื่องประกอบอาหาร และเครื่องปรุง

ผู้ประกอบอาชีพพ่อครัว / แม่ครัวอิสระจะมีรายได้แตกต่างจากที่กล่าวมา ขึ้นอยู่กับสภาพงานว่าทำงานอิสระเป็นจ๊อบ หรือลงทุนกิจการและเป็นผู้ปรุงอาหารเอง ซึ่งต้องคำนวณรายรับรายจ่ายเป็นตัวประกอบหลักซึ่งอาจขาดทุนหรือได้กำไร

II แนวทางพัฒนาอาชีพ

ผู้ประกอบอาชีพนี้มีโอกาสได้ทำงานที่ภัตตาคาร ห้องอาหาร หรือร้านอาหารและเครื่องดื่ม ต้องการผู้ประกอบอาหาร หรือพ่อครัว หรือแม่ครัวเป็นอันดับแรก และเจ้าของธุรกิจจะรักษาศักยภาพด้านนี้ไว้เป็นระยะเวลาานเนื่องจากผู้บริโภคจะใส่ใจในรสชาติฝีมือของผู้ประกอบอาหารเป็นอันดับแรก ถ้ามีการเปลี่ยนผู้ประกอบอาหารแม่ครัว หรือพ่อครัว ผู้บริโภคจะทราบถึงการเปลี่ยนแปลงทันที ผู้ประกอบอาชีพนี้จะเป็นที่ต้องการอย่างมากในธุรกิจนี้ และมักจะมีการได้รับข้อเสนอจากเจ้าของธุรกิจประเภทเดียวกันนี้ให้ไปทำงานด้วยอยู่เนืองๆ และเป็นอาชีพที่มีคนตงงานน้อยมาก

แนวโน้มตลาดแรงงานจะรับผู้ประกอบอาชีพนี้มากขึ้น เพราะพ่อครัวหรือแม่ครัวที่มีประสบการณ์เป็นเวลากว่า 10 - 15 ปีขึ้นไป ในสถานประกอบการมักจะลาออกไปเปิดร้านอาหารเอง ทำให้มีตำแหน่งว่างมากขึ้น และเมื่อแรกรับบุคลากรในอาชีพนี้มักจะรับในตำแหน่งงานของผู้ช่วยก่อนเสมอเพื่อช่วยงาน และเรียนรู้งานจากพ่อครัว หรือแม่ครัวที่ทำงานอยู่ก่อนแล้ว

สำหรับการประกอบอาหารในสถานประกอบการขนาดใหญ่ และมีมาตรฐาน ผู้ประกอบอาหารจะได้รับการเลื่อนตำแหน่งจากผู้ช่วยเป็นพ่อครัว หรือแม่ครัว และเป็นเชฟอันเป็นตำแหน่งสูงสุดซึ่งจะได้รับค่าจ้างที่สูงมาก และอาจได้รับการส่งเสริมจากเจ้าของสถานประกอบการในการส่งเข้าประกวดการทำอาหารของสมาคม หรือการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย และถ้ามีความสามารถ และมีฝีมือในการประดิษฐ์อาหารไทยต่างๆ ให้สวยงาม และแปลกตา จนมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักกันทั่วไป ก็จะมีโอกาสได้ไปแสดงฝีมือในต่างประเทศ

ผู้ประกอบอาหารอาจมีความคิดสร้างสรรค์ในการประกอบอาหารที่เป็นที่นิยมของคนทั่วไป โดยดัดแปลงให้เป็นอาหารสำเร็จรูป หรือพร้อมปรุง รวมทั้งค้นคิดวิธีการถนอมอาหารเหล่านี้ แล้วจัดส่งออกทั้งในประเทศและต่างประเทศ โดยใช้การตลาดแบบพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์เข้าช่วย

อีกทั้งอาจพัฒนาทำกิจการร้านอาหารเฉพาะประเภท เป็นทำธุรกิจประกอบอาชีพส่วนตัว ผู้จัดการรายการอาหารทางโทรทัศน์และเคเบิลทีวี เขียนตำราอาหาร เป็นครูพิเศษสอนการประกอบวิชาอาหาร ผู้ประกอบอาหารส่งออก พิธีกรแนะนำอาหารในรายการทีวี หรือนิทรรศการแสดงอาหาร

หรือประกอบอาชีพส่วนตัว ทำธุรกิจเปิดร้านอาหารเองโดยเลือกกลุ่มผู้บริโภคโดยเฉพาะเจาะจง หรือขยายสาขา ใช้ระบบเครือข่าย (Franchise) คือการให้ลิขสิทธิ์สูตรอาหารที่มีชื่อเสียงกับผู้ต้องการประกอบธุรกิจอาหารแบบและประเภทเดียวกัน โดยได้รับค่าธรรมเนียมมูลค่าทางการตลาดของตราสินค้าของร้าน หรือสูตรอาหารของเจ้าของฝีมือ นอกจากนี้ อาจเปิดอบรม

หลักสูตรการทำอาหารไทยในระยะเวลาสั้นๆ ให้ชาวต่างชาติ นักท่องเที่ยว หรือผู้สนใจเรียนได้ เพราะมีนักท่องเที่ยวสนใจเรื่องนี้มาก ผู้ประกอบอาหารสามารถจัดทำโฮมเพจเกี่ยวกับหลักสูตรที่จะสอน หรือกิจการธุรกิจของตนเอง ขึ้นอินเทอร์เน็ต เพื่อประหยัดค่าใช้จ่ายในการโฆษณาประชาสัมพันธ์ และสามารถประกอบธุรกิจประเภทนี้ที่บ้านได้เช่นกัน เป็นอาชีพที่ให้ผลกำไรอยู่ระหว่างประมาณ 40% - 50%

ข้อคิดเห็นเพิ่มเติม

นับว่าเป็นโอกาสอันดีของผู้ต้องการเลือกอาชีพอิสระ อย่างการประกอบอาหารเป็นอาชีพหลัก เพราะร้านอาหารประเภทบริการเฉพาะกลุ่มนี้ยังสามารถเปิดได้ตลอดเวลา เพราะทำให้เกิดความสะดวกสบายต่อผู้บริโภคในการซื้อหาได้ง่ายขึ้น

แหล่งข้อมูลเพิ่มเติม

หนังสือพิมพ์และเว็บไซต์ในการจัดหางาน สถานที่ประกอบการทำอาหาร ผู้จัดสถานที่แสดงนิทรรศการ สินค้า ห้างสรรพสินค้าใหญ่ๆ ที่มีศูนย์อาหาร การจัดประเภทมาตรฐานอาชีพ (ประเทศไทย)



สำนักงานจัดหางานจังหวัดกระบี่



นักออกแบบผลิตภัณฑ์



Publish Career File to Online

เพิ่มอาชีพ

Krabi

Krabi Provincial Employment Office

อาชีพอิสระใช้ทักษะศิลปะสร้างสรรค์

นักออกแบบผลิตภัณฑ์

ในการทำงานสายการออกแบบผลิตภัณฑ์ สามารถทำได้ในหลายรูปแบบโดยใช้พื้นฐานด้านศิลปะ เทคโนโลยี เศรษฐกิจ การตลาด และสังคม สามารถทำงานเป็นนักออกแบบผลิตภัณฑ์, นักออกแบบบรรจุภัณฑ์, นักออกแบบงานอินเตอร์แอคทีฟ, ดีไซน์เนอร์, สไตลิสต์, นักเขียนภาพประกอบ, นักออกแบบกราฟิก เป็นต้น



ลักษณะอาชีพ

เป็นผู้ออกแบบสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมประเภทต่างๆ ด้วยกระบวนการวิเคราะห์หิวจัย ผสมผสาน โดยการนำวัสดุ กรรมวิธีการผลิต ลักษณะรูปแบบและขนาดของผลิตภัณฑ์ เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผู้ใช้และตลาด รวมทั้งความเป็นไปได้ในการผลิตในระบบอุตสาหกรรม สร้างแบบผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรม และพาณิชย์กรรม เช่น เครื่องใช้ไฟฟ้า ยานยนต์ อุปกรณ์ตกแต่ง ประดับยนต์ ของเล่น เครื่องเรือน เครื่องนุ่งห่ม ผลิตภัณฑ์ดินเผา เครื่องแก้ว เครื่องประดับ สิ่งทอ และเครื่องใช้ภายในบ้านเรือน ตลอดจนผลิตภัณฑ์สิ่งพิมพ์ต่างๆ โดยออกแบบให้มีรูปร่างลักษณะที่สวยงามและใช้ประโยชน์ได้ด้วย พิจารณาถึงจุดหมาย ต้นทุน รายการทางเทคนิคต่างๆ วิธีการผลิต และความพอใจของผู้ใช้ผลิตภัณฑ์ ร่างแบบแสดงลักษณะ รูปร่าง ขนาด และรายการอื่นๆ ของผลิตภัณฑ์ นำภาพเขียนเสนอขอความเห็นชอบจากฝ่ายจัดการหรือลูกค้า และดัดแปลง แก้ไขแบบเท่าที่จำเป็น อาจขำนาญการออกแบบผลิตภัณฑ์ประเภทใดประเภทหนึ่งโดยเฉพาะ และอาจมีชื่อเรียกตามความขำนาญ อาจเขียนภาพทางเทคนิคต่างๆ ทำแบบจำลอง และสร้างแบบผลิตภัณฑ์ที่เหมือนกับของจริง

ลักษณะงานที่เกี่ยวข้องกับอาชีพ

ผู้ประกอบอาชีพจะต้องปฏิบัติงานตามขั้นตอน ดังนี้

- ออกแบบผลิตภัณฑ์ โดยอาจใช้กราฟิคอมพิวเตอร์เข้าช่วยในการออกแบบ เพื่อให้ภาพออกมามีมิติและสมบูรณ์แบบ เสนอผู้ว่าจ้างหรือลูกค้า พิจารณา

- สร้างแบบจำลองและทดลองทำผลิตภัณฑ์ต้นแบบ โดยผสมผสานวัสดุท้องถิ่นที่แตกต่างกัน ซึ่งมีความแข็งแรงและทนทาน โดยคำนึงถึงประโยชน์ใช้สอยสูงสุด และตรวจสอบการทดลองใช้

- เขียนเทคนิควิธีการประกอบแบบ ระบบพิกัด พร้อมทั้งขั้นตอนในการปฏิบัติในโรงงาน

- ประมาณการต้นทุนค่าใช้จ่าย เพื่อให้มีราคาขายอมเยาสำหรับผู้ซื้อ
- สร้างสรรค์รูปทรงผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ
- ออกแบบผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ
- ออกแบบเครื่องใช้สอยให้เหมาะสมกับลักษณะงาน

คุณสมบัติของผู้ประกอบอาชีพ

ผู้ที่ประกอบอาชีพนี้ควรมีคุณสมบัติ ดังนี้

- สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีคณะศิลปกรรม หรือสถาปัตยกรรม สาขาสถาปัตยกรรมภายใน สาขานิสิตศิลป์ หรือคณะวิศวกรรมและเทคโนโลยี การเกษตร วิชาเอกเทคโนโลยีเครื่องเขียนและการออกแบบ

- มีความคิดสร้างสรรค์ มีทักษะทางด้านงานช่าง มีจินตนาการ มีความพยายาม มีความตั้งใจ รักในการเรียนรู้อยู่ตลอดเวลา

- มีความสามารถในการวาดภาพแสดงรูปร่าง (Perspective) หรือใช้คอมพิวเตอร์ช่วยในการออกแบบ

- มีความรู้และเข้าใจในจิตวิทยาอุตสาหกรรม
- สามารถเดินทางไปที่ต่างจังหวัดหรือออกพื้นที่ได้
- มีความเข้าใจในวัสดุที่นำมาผสมผสานประยุกต์ใช้ออกแบบได้เป็นอย่างดี โดยให้เข้ากับท้องถิ่นและแสดงถึงเอกลักษณ์ของท้องถิ่นนั้นได้อย่างดี
- สนใจความเคลื่อนไหวของงานออกแบบต่างๆ และมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์นวัตกรรมให้กับวงการอุตสาหกรรม
- มีระเบียบวินัย และความรับผิดชอบสูง

ข้อดีในอาชีพ

สำหรับผู้ที่มีความสามารถในการริเริ่มสร้างสรรค์ เมื่อทำงานในองค์กรธุรกิจเอกชนอยู่ระยะหนึ่ง จะออกมาประกอบอาชีพอิสระ เปิดกิจการธุรกิจของตนเอง เพื่อออกแบบผลิตภัณฑ์ที่แปลกใหม่ ให้ตรงกับกลุ่มเป้าหมายที่วางไว้ (Niche Market) ซึ่งจะทำรายได้ดี เพราะผู้ว่าจ้างจะเป็นผู้ที่มีฐานะ อาชีพนี้จึงเป็นอาชีพที่ไม่มีภาระตักงาน ถ้ามีไฟในการทำงาน ควรเปิดโลกทัศน์ให้กว้าง สนใจค้นคว้าหาข้อมูลเพิ่มเติม และสร้างสัมพันธ์กับองค์กร และลูกค้าในเชิงธุรกิจ แนวโน้มในตลาดแรงงานอยู่ในระดับปานกลาง ส่วนมากผู้ประกอบการอาชีพนี้มักจะสำเร็จการศึกษาสาขาตักแต่งภายใน ซึ่งมีวิชาการออกแบบเครื่องเรือน ทำให้มีโอกาสเลือกทำงานประเภทนี้ได้

แนวทางพัฒนาอาชีพ

ผู้ประกอบการอาชีพนี้ ควรศึกษากลยุทธ์ทางการตลาดเพื่อทำธุรกิจส่วนตัว อาจสร้างเว็บไซต์แสดงสินค้าที่ออกแบบให้ผู้ซื้อจากทั่วโลกเข้าชม และสั่งซื้อได้ ควรส่งสินค้าเครื่องเรือนไปแสดงในงานต่างๆ ที่จัดขึ้นทั่วโลก

อาชีพที่เกี่ยวข้อง

ผู้ส่งออกเฟอร์นิเจอร์ ผู้ออกแบบสินค้าของขวัญ หรือของเล่นสำหรับเด็ก หรือของขวัญ งานเทศกาลในต่างประเทศ และสถาปนิก

แหล่งความรู้เพิ่มเติม

- ห้องสมุด
- หนังสือ
- มหาวิทยาลัยต่างๆ

- เว็บ newnaew.net และ naenaew.blogspot.com
- เว็บไซต์ต่างๆ

อาชีพนักออกแบบผลิตภัณฑ์เป็นอาชีพที่ใช้ความคิดสร้างสรรค์ และกระบวนการทางช่างสร้างสรรค์ผลงานใหม่ๆ ผู้สนใจอยากเป็นนักออกแบบ ลองศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมจากเว็บไซต์ newnaew.net

“การออกแบบ”

ออกแบบอย่างไร

“การออกแบบ”

ออกแบบ

ออกแบบอย่างไร

สำนักงานจัดหางานจังหวัดกระบี่



นักจัดแต่งอาหาร



Publish Career File to Online

แฟ้มอาชีพ

Krabi

Krabi Provincial Employment Office

นักจัดแต่งอาหาร ฟู้ด สไตลิสต์ (Food Stylist)

อาหารชั้นดีในโลกสมัยใหม่ไม่ได้เน้นที่รสชาติเพียงอย่างเดียว หากการตกแต่งนำเสนอที่ดูดีกลายเป็นสิ่งสำคัญอันดับต้นๆ เช่นกัน จึงไม่น่าแปลกใจที่อาหารจานเดิมของคุณจะได้รับการตกแต่งอย่างงดงามเหมือนงานศิลปะ ในเมื่อโลกเรามีสิ่งที่เรียกว่าศิลปะแล้ว ก็ย่อมต้องมีศิลปินเป็นผู้สร้างสรรค์ผลงาน โดยผู้ที่บรรจงสร้างสรรค์จัดวางอาหารจานสวยนั้น คือ ฟู้ด สไตลิสต์ (Food Stylist) ศิลปินที่มีโต๊ะอาหารเป็นแกลเลอรีแสดงงานนั่นเอง อาชีพฟู้ด สไตลิสต์ ถือว่าเป็นอีกแขนงหนึ่งในงานดีไซน์ เพียงแต่การทำหน้าที่ในอาชีพนี้จะเลือกยืนอยู่ในส่วนของดีไซน์อาหาร ซึ่งพูดได้เลยว่าเป็นอาชีพที่ใหม่มากในเมืองไทย

ฟู้ด สไตลิสต์ เป็นอาชีพที่ว่าด้วยการผสมผสานการปรุงอาหารกับงานศิลปะไว้ด้วยกันอย่างลงตัว เป็นคนที่อยู่เบื้องหลังของอาหารชวนกินหน้าตาดีกับรสชาติที่แสนอร่อย กลายเป็นมูลค่าเพิ่มที่สร้างได้ด้วยฟู้ด สไตลิสต์ ในแบบที่ทำให้คนดูพอใจ คนรับประทานก็พอใจ



ฟังดูเหมือนเป็นอาชีพใหม่สำหรับเมืองไทย แต่ถ้ามองอย่างลึกซึ้งซึ่งจะเห็นได้ว่าคนไทยมีความเป็นฟู้ด สไตลิสต์กันมาตั้งแต่สมัยโบราณ ดังจะเห็นได้จากบรรดาอาหารคาวหวานที่ประดับด้วยผักผลไม้แกะสลัก ขนมสีสวยงาม บันแตงรูปทรงต่างๆ มีสีและกลิ่นจากธรรมชาติ เมื่อกาลเวลาผ่านไป การตกแต่ง ประดิษฐ์ประดอยอาหารแบบไทยๆ เหลือแค่เป็นศิลปะของชาวต่างชาติ ตามห้องอาหารโรงแรม ความนิยมอาหารฟิวชั่นของคนกรุงที่เพิ่มสูงขึ้น ทำให้ศิลปะการจัดวางอาหารแบบตะวันตกเริ่มเป็นที่แพร่หลาย จนกระทั่งกลายเป็นธุรกิจที่คนไทยทำกันแบบเป็นจริงเป็นจัง ในวันนี้การปรับเปลี่ยนสไตล์ และหน้าตาของอาหารยังคงได้รับความนิยมเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง เห็นได้จากเมนูใหม่ๆ ที่แต่ละร้านพยายามรังสรรค์ขึ้นเพื่อเอาใจลูกค้า

คุณลักษณะ: ผู้ประกอบการ

ฟู้ด สไตลิสต์ที่ดีควรจะรักในการทำอาหาร เข้าใจธรรมชาติของวัตถุดิบ และวิธีการปรุงที่แตกต่างกัน มีความคิดสร้างสรรค์ พิถีพิถันใส่ใจในรายละเอียด และรักการเรียนรู้สิ่งใหม่อยู่ตลอดเวลา รู้จักการผสมผสานผักและเนื้อที่มีสีต่างกัน เพื่อขับให้จานอาหารดูโดดเด่น หรือการจับคู่อาหารกับจานก็สำคัญ เช่น หากเป็นอาหารสีดุนอย่างสีน้ำตาล ก็จะต้องจับคู่กับจานสีฟ้า เพราะเป็นสีที่ตัดกัน เมื่อถ่ายรูปออกมาก็จะดูสวย ภาชนะที่เลือกใช้จะไม่มีลวดลายกราฟิก เพราะจะทำให้อาหารไม่โดดเด่น

นอกจากนี้ ฟู้ด สไตลิสต์มีบทบาทในธุรกิจสร้างสรรค์ในหลายระดับ นับตั้งแต่การวางคอนเซ็ปต์อาหาร การออกแบบตกแต่งจานอาหาร การจัดหาจัดหาเครื่องประกอบที่เกี่ยวข้องให้กับร้านอาหารในจากภาพยนตร์และภาพยนตร์โฆษณา การนำเสนอเมนูอาหารในสื่อสิ่งพิมพ์ การออกแบบแพ็คเก็จจิ้ง การเขียนคอลัมน์ และอื่นๆ อีกมากมายที่มีเรื่องอาหารเป็นส่วนประกอบ

ผู้ประกอบการอาชีพนี้นอกจากต้องมีความเข้าใจในเรื่องวัตถุดิบอย่างล้าลึก

แล้ว ยังนำศิลปะเชิงพาณิชย์มาปรับใช้กับการตกแต่งหน้าตาอาหารเพื่อให้ดูสวยงาม โดยเน้นที่กระบวนการคิดอย่างมีระบบ สร้างสไตล์และรสนิยมที่เป็นเอกลักษณ์ ตลอดจนมีความตั้งใจที่จะสร้างผลงานให้เป็นที่ยอมรับในระดับสากล

นอกเหนือจากทักษะและมีมือด้านการตกแต่งแล้ว การสร้างสรรค์เมนูอาหารถือเป็นหน้าที่อีกอันหนึ่งของฟู้ด สไตลิสต์ ยกตัวอย่างเช่น ฟู้ด สไตลิสต์ชั้นแนวหน้าของไทย ได้สรรค์สร้างเมนูอาหารชื่อแปลกอย่าง “Chiang-mai to Phuket” ซึ่งได้รวมเอาของดีแต่ละภาค นับตั้งแต่ไล่ฮั่ว แหนม ปลากระเทียม ส้มตำที่ใช้สาหร่ายแทนปู ไปจนถึงไก่ทอดหาคัดใหญ่เข้าไว้ด้วยกัน สร้างสีสัน สดใสในงานให้เกิด “มู้ด” ของปาร์ตี้แสนสนุก ผลงานที่กลั่นจากความคิดสร้างสรรค์เหล่านี้ นอกจากจะเพิ่มสุนทรีย์ภาพในช่วงเวลาอาหารแล้ว มันยังช่วยสร้างคุณค่าใหม่ให้กับอาหารธรรมดาๆ งานหนึ่งได้มากมาย หากศึกษาประวัติของฟู้ด สไตลิสต์ชื่อดังหลายคนจะพบว่า คนเหล่านั้นไม่ได้จบการศึกษาทางด้านกราฟิกออกแบบ หรือแม้กระทั่งด้านอาหารโดยตรงเลย เส้นทางการอาชีพสายนี้มักเกิดขึ้นจากความรักในการทำอาหาร และความหลงใหลในการตกแต่งอาหารเป็นพื้นฐาน ก่อนที่จะศึกษาเรียนรู้ผ่านประสบการณ์ตรงอย่างเข้มข้น

วิธีเริ่มต้นอาชีพ

มีโอกาสอีกมากที่รอเด็กรุ่นใหม่มีโอกาสมากมายในการก้าวเข้ามาสู่อชีพฟู้ด สไตลิสต์ เพียงแต่ตอนนี้ยังไม่ใช่อชีพที่ชัดเจนมากนัก และคนที่ยึดอาชีพนี้ส่วนใหญ่ก็เป็นคนที่ทำงานศิลปะมาก่อน ไม่มีพื้นฐานด้านงานครัว จึงไม่สามารถต่อยอดงานออกไปในระดับกว้างได้ ผู้ที่สนใจจะก้าวเข้ามาเป็นฟู้ด สไตลิสต์ที่ดีและประสบความสำเร็จได้นั้น ต้องมีประสบการณ์หรือมีพื้นฐานในครัวมาก่อน เพราะจะทำให้เข้าใจระบบการปรุงอาหาร เทคนิคงานในครัว รู้ว่าปรุงอาหารออกมาแล้วหน้าตาเป็นอย่างไร ได้รสชาติอย่างไร

ดังนั้น ผู้ที่จะก้าวเข้ามาเป็นฟู้ด สไตลิสต์ได้นั้น ต้องมีองค์ประกอบ 4 อย่าง คือ ทำอาหารได้จริง รสชาติอร่อย ถูกสุขลักษณะ มีคุณค่าทางโภชนาการ และหัตถศิลป์ ต้องมีประสบการณ์หรือมีพื้นฐานในครัวมาก่อน เพราะจะทำให้เข้าใจระบบการปรุงอาหาร เทคนิคงานในครัว รู้ว่าปรุงอาหารออกมาแล้วหน้าตาเป็นอย่างไร ได้รสชาติอย่างไร สามารถนำความรู้ในเรื่องอาหารมาผสมผสานกับไอเดียด้านศิลปะ ซึ่งเรียกว่า “ฟู้ด สไตลิสต์”

แนวทางพัฒนาอาชีพ

ในต่างประเทศนั้น นอกจากฟู้ด สไตลิสต์จะมีหน้าที่ออกแบบตกแต่งเมนูเด็ดตามร้านอาหารแล้ว เอกลักษณะเฉพาะตัวของแต่ละคนยังสามารถต่อยอดออกไปนอกร้านได้ด้วย เช่น ไปปรากฏตามสื่ออื่นๆ ไม่ว่าจะเป็นการทำสไตลิ่ง และจัดหาหรือพินจากภาพยนตร์ รายการโทรทัศน์ สิ่งพิมพ์ โฆษณา อินเทอร์เน็ต ฯลฯ ไปจนกระทั่งถึงการออกแบบแพคเกจจิ้ง การเขียนตำรา และการสอนทำอาหาร งานอีเวนต์เปิดตัว สินค้าประเภทอาหาร วิทยากรรับเชิญ งานสอนทำอาหาร พิธีกรรายการอาหาร รวมถึงผลงานด้านการเขียน ซึ่งมีทั้งเขียนบทความ ภาพถ่ายจากการเดินทาง สูตรอาหาร

ข้อคิดเห็นเพิ่มเติม

ฟู้ด สไตลิสต์อาจดูเหมือนเป็นอาชีพที่ทำงานง่าย แต่ถ้าไม่มีความรู้เรื่องอาหาร แม้จะมีรสนิยมทางศิลปะดีแค่ไหนก็อาจไปไม่ถึงฝัน มีหลายคนพยายามก้าวเข้าสู่เส้นทางนี้ด้วยการสมัครเรียนที่โรงเรียนสอนทำอาหารที่เปิดสอนซึ่งจัดเป็นตัวช่วยที่ดีมาก เมื่อบวกกับใจรักด้านศิลปะด้วยแล้ว โอกาสที่จะก้าวเข้ามาเป็นฟู้ด สไตลิสต์ที่ประสบความสำเร็จยิ่งมีสูง