第10次週記 ： ◎請貼於週記 ◎一、二項各寫1頁，未滿或潦草要退回重寫

**一、建議主題：閱讀短文，分享你的見解。** (用螢光筆畫出佳句、贊成…、疑惑…、聯想…等)

**二、建議札記：寫下近日的心情點滴。** (請擬定題目書寫)

繳交：(1)時間： 。 (2)遲交或退回：記點1次。

****

**光有熱情不夠！世界名廚江振誠：「我的廚房裡，現在沒有**

**台灣人。**2015/08/03 謝明玲／換日線編輯 <http://www.cw.com.tw/blog/blogTopic.action?id=488&nid=5395&page=1>

士林出生，淡水商工餐飲科畢業的江振誠，已經站在世界料理之巔。他在新加坡的餐廳「Restaurant Andre」連續三年被評選為世界五十大餐廳，更是《紐約時報》力薦「世界上最值得搭飛機來品嚐的十大餐廳」之一。

在這個世界級的廚房裡，有來自世界各地的工作者，目前卻獨缺台灣人。

不是刻意、更絕非瞧不起「同鄉」。只是江振誠征戰世界頂尖舞台的管理方式，和台灣很多地方不同，台灣年輕人還需要更多適應、更多學習。

江振誠總對想來餐廳工作的人說「先來觀光看看」。對他而言，過去做過什麼不重要、有沒有技巧不重要，談著「我多有熱情，真的很想來」也不是最關鍵的。

他說，**熱情會燒盡，重點是擁有支撐著繼續往前走的元素與核心。**

**以下是江振誠專訪整理：**

從Restaurant Andre開幕到現在，廚房裡有過的員工，最多的是台灣人，但現在我們的廚房裡，沒有台灣人。

台灣員工常會突然說「我家裡有點事」或是「爸爸突然生病了」，或是「我要回去開盲腸」什麼的（笑），就是突然會有很多狀況。

其實我覺得這是件好事。如果你之前有種幻想，現在可以在很短的時間內，瞭解這工作原來和我不適合，this is not my thing，我覺得是很好的，不要浪費時間。

所以我常說的是，先不要講「我有多有熱情」，或是「我有多想做這件事情」，就先來體驗一下，當作是觀光。然後再去想：如果我這樣做三百六十五天、或是三千六百五十天，會是怎樣的狀況。

餐廳裡之所以沒有台灣人，可能是因為我管理的方式，可能都剛好碰到台灣年輕人缺乏的。

首先，我不要我跟你說一個東西，你就照著作。我要你的反應、我要你有想法。

台灣的年輕一代我覺得沒有這麼快的消化能力，可以馬上消化、反芻，作決定。通常都是在等指令。或許可以照本宣科做得很好，但這不是我要的。

第二是耐性。我們廚房有一個印度人，他是從印度來，說希望來這裡工作的。我說OK，你先擦兩個月的盤子。所以他就是擦兩個月的盤子，沒有做其他事情喔。

當你在做這些事情over and over again的時候，你會不會覺得說，我到底在這邊浪費時間幹嘛？這其實是在磨你的耐性。

當一件事情，或是一道菜、一個sauce，你做一次、十次、一百次、一千次，那個感受是不一樣的。**很多東西可能是要做一百次或一千次的時候，才會瞭解竅門：重點在哪、弱點在哪。而不只是「我會做」。**所以一定要很有耐性，這是我覺得台灣年輕人缺乏的。

第三是國際觀。我們整個餐廳，上上下下十八個人、十四個國籍，幾乎每一個你碰到的人都是從不同國家來的，有巴西、捷克、德國、西班牙、法國、菲律賓、韓國。在這麼國際的團隊，你怎樣跟別人互動？雖然大家都是說英文，但每個人都有不同的文化背景，你要怎樣跟不同的人相處？

你會不會就變成是一個最安靜的人，沒辦法跟別人互動？這是一種能力，也是一種練習。

反應、耐性不夠，又缺乏國際觀與溝通能力，即便來到餐廳，熱情也很快就燒完了。

**問題更在於，熱情燒完之後還剩下什麼？你對一件事情堅持，它不是熱情，而可能是一個信念、一個執著，是對你生命來說很重要的一件事情。熱情燒完之後剩下什麼，那才是精髓，才是你會不會走下去的重點。**

|  |
| --- |
| **一、** |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
| ~~ 札記請書寫在背面 ~~ |
| **二、** |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |