

COOKING MANAGEMENT



下廚的管理之道

說到吃和喝，除非是非不得已為著各種理由節食，誰又能抗拒得住？而近年，亦多得美食烹飪節目大流行，連帶形形色式烹飪學校及廚藝班應運而生。

當初，大家也許只單純為學整點心、蛋糕、各地美食而交學費，慢慢發展下來，原來學烹飪，也可以是學習危機管理的另類有趣模式。

Text: Helen Leung Photo: Sze Chuen



Kevin Leung

普遍而言，香港的職場女性都偏向將家務大小事交由外籍傭工處理，周末下廚因而變相成為大家的工餘興趣，減壓的一種方式。即使電視上的烹飪節目，亦只呈現最戲劇性及娛樂性的畫面，跟一家正統餐廳的管理，根本就是兩碼子的事。為此，Kitchen Dynamic 的負責人兼導師 Kevin Leung，便想到在 5 年前將烹飪班跟 Team Building 兩者結合，學員煮出一手好菜不過是 bonus，最終目的是希望藉著導師的引導，啟發大家明白團隊合作的重要性，亦同時學習處理危機。Kevin 表示，早在他將這種全新訓練形式引入香港前，遠至美加、南非及澳洲，鄰近的新加坡和泰國等，類似的訓練課程都已發展得相當成熟。





這次，有機會跟香港女青年商會的數十名會員及幹事，一起來 Kevin 的烹飪教室，一嘗以團隊形式炮製美食，儘管完成品的賣相和味道未必盡如人意，但過程中，大家獲分配擔任不同任務，面對各種處境和困難，但大家都不能忘記自己不過是團隊的一分子，出現甚麼狀況，都應該一同商討對策，一起解決問題，而非只顧單打獨鬥。Kevin 有一句話，相當傳神：「就算是廚神，也需要一整個烹飪團隊來造就成功。」如同一家公司，管它是大是小，都是一個團隊，欠缺溝通，拒絕協調，肯定是失敗的元兇。

真正的主菜

活動開始時，導師將所有參加者隨機分成多個小組，再「黑箱作業」於每組選出一位 Master Chef，由他們根據導師的指示，帶領組員完成多個不同任務。這些被欽點的 Master Chef，也許在日常工作環境並非擔任管理和領導的位置，突然獲派此任務，究竟他們能否駕馭？當中又遇到甚麼挑戰？對他們而言，相信是很好的訓練和啟發。

整個課堂的情況，可以用緊張刺激，又帶點混亂來形容，大家一方面要做好獲分派的工作，又要爭取時間在限時內完成，而導師更會突然向大家發問問題，最快答對的，會獲得加分，這些刻意的安排，讓參加者在下廚時也要使出平日工作時常用的 multi-tasking 絕招，雖說大家都駕輕就熟，但也實在增加了整個過程的難度。相信，所有人都有同感，當導師宣佈夠鐘一刻，大家都舒了一口氣。

當然，以下廚的方式學習處理危機，是相當有趣的體驗。當大家終於可坐下來，享用由自己親手炮製的食物時，即使味道和賣相強差人意，仍是吃得別有滋味。緊接而來，更重要的環節，是每個人的分享，這其實才是整個活動的「主菜」，究竟每位參加者，體驗到甚麼，深切感受到甚麼，相信對他們來說，都是很有意思的學習過程。■

同場加映

Marshmallow Challenge 棉花糖挑戰

相當刺激緊張的環節，每組獲分配相同的材料，包括棉花糖、意大利粉、繩子、剪刀和膠紙等，要在 18 分鐘限時內利用材料建一個能夠獨立支撐的高塔，將棉花糖置於高塔頂端，愈高愈好。藉著這場趣味競賽，讓參加者從中學學習合作，以及如何利用有限資源及時間，完成任務。

