

Strathcona issue 15th. Nov 2005

Job right education Only a part in Job gap

求職捷徑選路難

酒藝是個新挑戰

所謂人浮於事,在初出道的人是一個配上等號的形容詞.

這說法聽起來,當然有感同身受的大有人在,尤其對新移民而言更貼切非常.並非新移民比其他人資歷有問題,亦非他們沒有本事.人浮於事主要是改變環境的後遺症,在新的樂土上,要付出轉換的代價似乎是必然的.所以在移民前,應該都要考慮這個一定存在的情況,也必要作出應變的心理準備.這種人浮於事的心理壓力才會相應減低,改變的過程可能未必縮短,卻因心裡舒坦而不自覺地渡過了.

新移民可以善用或享受輔助機構所提供的協助,卻不能埋怨被照顧得不夠周到.事實上加國年青的小伙子,雖然剛剛踏出校門,但從他們中止學業之前,很多人都有童工的經驗,而且,那些小伙子在體形和體力上都比新移民勝上一籌,年青之餘又土生土長會說會話.以工資較為合理純體力勞工市場而言,華裔新移民亦很難和東印度裔移民競爭,同時華裔新移民間的合作和親和程度亦有差距,競爭力自然稍遜.轉變而求其次,華人市場的勞工待遇常使他們覺得欠缺公平,這種紛爭和想法,第三者不宜介入,唯有因順於雙方洽商的條件為準.亦不宜參加意見,因為局外人的幫襯絕對難以討好的.

新移民需要用個人的勞動力理論上是不多,卻並非沒有,在過渡時期幹甚麼作為存活只要達到目的都可行,沒有甚麼值得批評的.因為再一次要當英雄就不必在乎其出處,更不要提過去.在新的土地上立足,必要就自己的經驗和能力作為基礎來發揮,萬一未如理想,能夠找到任何的憑藉作為立足點固然是最好,能夠認準目標按步轉移,那就是對正了,在新土地上要有成就,是要這份認同,管它從前會做的或新學來的,能成功的就行.

新的行業不少,能夠摸得中還要掌握得到才行.這裡介紹一種不必在乎你過去的學歷高低,只要你的英文水平可以應付得來,就可以從零的起點,發展到難度極高的卻也是至高的身份---酒藝大師..

其實酒藝大師在所有人而言只是理想的焦點而非必然的成就,因為全球到目前為止,通過在英國倫敦創立的國際酒藝學院 WSET 及格的酒藝大師也不過二百四十五位而已.說理想嘛,確是精英中的精英,說理由嘛,幹酒行業而不走酒藝之路的人何只太多,這個名頭在這個行業中只是鳳毛麟角,在加拿大到目前為止僅有一位,名字叫 David Lake,卻在華盛頓州發展去了,成績相當不錯.雖然如此,我們還有一位準大師 James Cluer,他把酒藝難度最高的品試考試已合格了,只差一些文字課題便告完成.現在他主持 UBC 的校外 WSET 課程,他的學生亦有是攻讀酒藝大師級課程的.

沒有這個資格,酒照樣可以一如既往般的造.然而一位酒藝大師是可以改變酒業

的新路向,好像 David Lake 把 Syrah 在東華盛頓州扎根,同時也創出名堂. James Cluer 把精力集中在教育上,當然亦包括酒業的顧問工作.

國際酒藝學院(The Wine and Spirit Education Trust, 簡稱 WSET, 餐酒及烈酒教育信託局)於 1953 年在倫敦創立,以提高酒類認識及經營為目的,方便有興趣人士而無需任何特定學歷資格,可達致業內景仰的酒藝大師 (Master of Wine) 身份. 整個學習過程是由初級進階開始,邁向高級和文憑課程都及格後,進入酒藝大師級課程. 過程中所授的知識,是品酒學問及從事酒業的必備條件. 因此目前大部份經營酒業的人,無論職位高低,除了初級入門和政府酒房人員之外,酒業從業人員都有不同程度的酒學水平. 這類資格,亦成為飲食行中,廚師和餐房食肆管理或侍應人員自我增值的指標.

酒藝雖然是知識為主,而基礎技術還是在於品試. 品試是任何人的器官感覺能力,沒有甚麼祕密,等於吃菜品試出滋味吧了. 只是酒藝方面,要增加一點深度和有本身的語言. 當然我們有自己的表達方式,不過國際的共同語言仍以英語為主. 所以先決條件是自己的英語能力是否合拍是很有關係的. 就算你主要是跟華人打交道,回去稟報也得會有個洋老板的吧! 不過這個課程的遲速由人,你甚至一邊修英文,一邊讀這科,沒有任何指定進度的.

如果在進度上去看,初級進階四個星期可以完成,中級九個星期而高級共要十一個星期,即是每個星期上一天三個小時的課. 總共七十二個學習小時就學完高級課程,考試及格便拿到國際認可的證書.

至於文憑課程平均是兩年,有這個資格的人在酒業行頭裡的位置也低不到那裡去,由於酒藝課程相等於業餘進修的增值學科,很多人漸漸已成為業內人士,經上接近三年的浸淫,有理由晉升到某種職位. 不過,任何人升職和升官,除了個人能力和表現之外,也要在乎際遇的. 有才能並不一定保證必然會預留個高位置給他,但沒有才能就肯定不會. 至少從這種時間進度來說,沒有任何一種行業有相同的機會,包括可以作跨界線的發展. 甚至熟習了行情,自己來個小本經營而獨當一面,光是小小的邁開一步,很多事情接踵而來,會有意想不到的隨時可以發生.

提供教授 WSET 課程的不僅只有 UBC 的校外課程,幾家烹飪學校包括 Dubrulle 和 Pacific Institute of Culinary Arts. 課程的收費是初級課程約五百元,中級課程約八百元,高級課程約一千五百元,至於其餘較高的文憑課程及大師級課程,除了 UBC 校外課程外,其餘都沒有師資可以教導. 故有興趣於全面教導的可查看網頁 www.finevintageltd.com 或致電 James Cluer 604-922-4915, 將會有更詳細的答覆.

茲簡介各級課程的內容於下:

初級課程 學習各式主要酒型,正確品試方法,如何描述和評定酒的性質,主要品種的特性及配食的基本原則. 考試為三十條選擇題.

中級課程 為業內及對酒有濃厚興趣人士而作更深入進修的課程,品試之外,將對葡萄種植及釀造加深認識,對環球酒區作深入的認識. 考試為五十條選擇題.

高級課程 此項乃為專注的業內人士及對酒藝非常認真者而設的課程. 這個課程較之前兩個更為深入,學員已接近專業程度,品試訓練更加強化,學員必須通過六

十條選擇題外,還有問答試卷和品試出指定的酒,合格才獲得證書.

據統籌這個國際酒藝學院 WSET 課程的 UBC 麥卡賽博士讚揚 James Cluer 不僅是位酒的專家,亦是一位出色的酒藝教師.顯然 James 的資格亦深得卑詩省最高學府的認同.