

Lò bánh mì đặc biệt mở 'cánh cửa tương lai' cho nhiều học trò nghèo

26/04 (2021) 13:48 GMT+7

TTO - Có một lò bánh mì đặc biệt nằm khuất cuối dãy phòng học của Trường cao đẳng Công nghệ Thủ Đức (TP Thủ Đức). Lò bánh nhỏ với tên gọi đơn sơ Lò bánh mì Pháp đã mở cánh cửa tương lai cho rất nhiều cô cậu học trò nghèo.

- Đi Bì học nghề làm bánh mì
- Giáo cơ mưu chuôi "Bánh mì Việt"
- Đạp "bánh mì"



Các học viên trường Lò bánh mì Pháp trong giờ thực hành - ANH VŨ THUY

"Học tại trường chỉ một năm rưỡi nhưng chúng tôi vui mừng khi thấy học viên đam mê, có tay nghề làm bánh chuyên nghiệp của Pháp, tự tin trong giao tiếp và có thể tự quyết định tương lai chính mình.

Bà Đặng Áp, Hardville Thị Thủy Vân (trưởng đại diện IECD tại Việt Nam)

3h chiều, 6 học viên trẻ mãi miết nhào nặn những cục bột trắng tinh trên chiếc bàn lớn bằng inox đặt trong phòng lạnh của lò bánh mì để làm ra những chiếc bánh sừng bò.

Chọn làm người thợ

Các em là thành viên đang tham gia lớp làm bánh của dự án Lò bánh mì Pháp. Nơi đây không quá lớn nhưng đầy đủ hai phòng nóng, lạnh với thiết bị, máy móc hiện đại phục vụ cho việc làm bánh. Hai cô giáo Nga, Uyên đứng ngay đầu bàn, tỉ mỉ làm thao tác mẫu để hướng dẫn.

Điều đặc biệt ở lớp học này là từ trò đến giáo viên đều là những bạn trẻ lớn lên trong gia đình đông con, cha mẹ không đủ sức lo cho các em vào đại học, hoặc trẻ mồ côi không có điều kiện học hành.

Học viên mới Trần Duy Thành (19 tuổi) mới đến lớp được 3 tuần. Vài tháng trước, cậu bé vẫn chỉ làm công việc giao hàng cho một công ty, lương ba cọc ba đồng. Như nhiều bạn khác tại lò bánh, tuổi thơ của Thành thiếu vắng cha khi ba mẹ ly hôn lúc em mới 3 tuổi. Sống với mẹ, ở độ tuổi chưa kịp trưởng thành thì mẹ lại ra đi sau cơn nhồi máu cơ tim.

"Em chỉ học hết lớp 10 rồi nghỉ, ra ngoài đi làm phụ mẹ kiếm tiền. Lúc chưa đủ 18 tuổi, em phụ bung bê trong nhà hàng, quán ăn, đủ tuổi rồi mới xin làm giao hàng", Thành kể. Được người thân kể về dự án Lò bánh mì Pháp rồi động viên theo học, Thành đã xin dự tuyển. "Em muốn thử sức để có cái nghề ổn định, dù trước đây chưa từng làm bánh", Thành tâm sự.

Đứng lớp dạy ngoài người hướng dẫn chính của chương trình là chuyên gia người Pháp Quentin Phillippe là hai cô giáo trẻ Đinh Thị Trúc Uyên (25 tuổi) và Nguyễn Thị Nga (24 tuổi). Cả hai chính là những học viên cao khóa trước của Lò bánh mì Pháp ở TP.HCM. Uyên khóa 1, còn Nga mới tốt nghiệp được vài tháng.

"Gia đình có tới 10 người nên lúc tôi học xong cấp III, buộc phải nghỉ học, ở nhà phụ buôn bán, làm vườn rẫy. Con gái ở Đắk Lắk quê tôi không vào đại học thì chỉ chờ lấy chồng, sinh con" - Uyên kể. Thế nên khi được người quen giới thiệu học nghề làm bánh Pháp, được tài trợ ăn ở miễn phí, Uyên đã nhanh chóng đồng ý. "Lúc ấy tôi 21 tuổi, đang chưa biết phải làm thế nào. Tôi không muốn lấy chồng vì nghĩ tương lai không sáng sủa mấy", Uyên nhớ lại.

Công việc hàng ngày của Uyên gồm sáng đứng lớp, chiều lên kế hoạch giảng dạy. "Tôi mong mình có thể giúp đỡ được nhiều người, nhất là các bạn trẻ có hoàn cảnh tương tự để các bạn có sự đổi thay cho cuộc sống của mình", Uyên nói về áp ú của bản thân.

Thợ làm bánh vẫn có tương lai tốt

"Ở Việt Nam, mọi người thường ít coi trọng trường nghề hay việc muốn học làm thợ. Nhưng tại đây chúng tôi chỉ cho các em thấy làm thợ bánh cũng có thể tạo ra một tương lai tốt. Học viên tốt nghiệp của trường hiện làm việc ở nhiều tiệm bánh, nhà hàng, khách sạn danh tiếng khắp nơi.

Nhờ trong môi trường chuyên nghiệp, các em mở mang mối quan hệ, gặp gỡ những đầu bếp nước ngoài, thêm cơ hội hiểu biết về các lĩnh vực khác như ngành khách sạn, ăn uống, từ đó có điều kiện phát triển sự nghiệp" - anh Trịnh Văn, Việt kiều Pháp, quản lý dự án thông tin.

Mở ra từ năm 2017 với 3 khóa tốt nghiệp, Lò bánh mì Pháp có gần 40 học viên tốt nghiệp và khoảng 20 học viên đang trong quá trình học, thực tập. Hoa, học viên khóa 2, hiện là tổ phó tổ bếp tại Maison Marou (TP.HCM); Thư - học viên khóa 1, bếp phó Bakes Saigon hay Khương - vừa mới tốt nghiệp khóa 2 đợt tháng 2-2021 đã được nhận vào làm chính thức tại Fusion Resort (Phủ Quốc)... là những trái ngọt của chương trình này.

Từ Phú Quốc về lại lò bánh dự lễ tốt nghiệp với các bạn ở TP.HCM, Ngô Văn Hoàng Khương (26 tuổi) cho biết em rất hạnh phúc với công việc hiện nay. Là cậu bé mồ côi và được một Việt kiều Pháp nhận làm con nuôi, Khương được cha nuôi đưa vào học tại trường Bánh mì Pháp. Một năm rưỡi sống ở ký túc xá của trường, học tập miệt mài, Khương đã trở thành thợ bánh có tay nghề giỏi.

"Mỗi ngày em thức dậy từ 2g rưỡi sáng để chuẩn bị cho việc làm bánh. Tại Lò bánh mì Pháp, ngoài kỹ năng làm bánh, em được đào tạo về quy trình, cách tổ chức công việc trong ngày nên thích nghi mọi thứ rất nhanh", Khương kể.

Trường Lò bánh mì Pháp là dự án đào tạo nghề bánh mì cho các bạn trẻ hoàn cảnh khó khăn do Viện Hợp tác phát triển châu Âu IECD tại Việt Nam phối hợp với Trường cao đẳng Công nghệ Thủ Đức thực hiện. Các em sẽ sinh sống tại ký túc xá của trường, được tài trợ ăn, ở trong suốt quá trình đào tạo.

