

Nghề bồi bàn ở Little Saigon

Friday, May 07, 2010

Làm từ A tới Z, chuyên nhận tiền mặt

Ngọc Lan/Người Việt

WESTMINSTER (NV) - Sau làm nails, công việc làm trong các nhà hàng quán ăn luôn là tâm ngấm của nhiều người Việt thích những công việc lãnh tiền mặt bởi nhiều lý do. Bên cạnh đó, nghề "bồi bàn" cũng là mục tiêu săn đuổi tìm việc làm thêm cho các sinh viên hay những người muốn tìm công việc tạm thời, bán thời gian.

Không nhiều tiền như làm nails, nhưng bù lại làm nhà hàng không cần phải có bằng cấp, không cần phải học, không phải đi xa, đặc biệt có thể làm chỉ vài tiếng mỗi ngày, không mất nhiều giờ như làm nails.

Tuy nhiên, nghề nào cũng có cái hay và những chuyện "thâm cung bí sử," mà phàm những nghề tiếp xúc trực tiếp với con người còn lắm điều để nói hơn.



Hình minh họa. (Hình: Dân Huỳnh/Người Việt)

Ai làm bồi bàn?

Bước chân vào những nhà hàng quán ăn quanh khu vực Little Saigon, thực khách sẽ thấy ngay sự đa dạng, đa sắc, đa thành phần của những người phục vụ.

Có tiệm "bồi" toàn là nam, khá trẻ - người ta dễ nhận ra đó chính là những sinh viên đang đi làm thêm ngoài giờ học kiếm tiền đóng học phí, trang trải chi tiêu. Với những "bồi" này có thể khách chỉ gặp một lần, lần sau quay lại, "bồi" đã chuyển nơi làm, hoặc đã tốt nghiệp đại học và là đối tác làm ăn của chính mình lúc nào không hay.

Có tiệm "bồi" toàn là phụ nữ hoặc toàn những đàn ông trung niên - người ta dễ đoán đó là những người "nặng nợ" với nghề "bồi." Nói đúng hơn, phần lớn "bồi" ở lứa tuổi này đã chọn công việc nhà hàng làm nghề chính nuôi sống họ và gia đình. Những người này, lúc còn ở Việt Nam, có thể cũng từng là người làm nghề lao động chân tay, cũng có khi từng làm thầy giáo, kỹ sư, kế toán, nhân viên văn phòng, nay do nhiều hoàn cảnh, nhiều lý do, họ chọn việc làm nhà hàng như chặng dừng chân cuối.

Có tiệm "bồi" đủ cả già trẻ lớn bé, đàn ông, đàn bà, thanh niên, thiếu nữ. Đây là đặc điểm của những quán ăn gia đình, chủ-bồi đều là người nhà, cùng giúp nhau thu xếp điều hành mọi công việc trong tiệm.

Mỗi nhà hàng, mỗi quán ăn có một cách tuyển nhân viên khác nhau, tùy theo cách suy nghĩ, tính toán của chủ hay của người quản lý. Tuy nhiên, đa phần người kiếm được công việc ở nhà hàng là do người thân, người quen, bạn bè giới thiệu cho nhau. Một số tìm việc từ trên báo, nhưng số này dường như không nhiều.



Hình minh họa. (Hình: Dân Huỳnh/Người Việt)

Một điều khá đặc biệt là rất hiếm người nào làm duy nhất một nhà hàng từ trước đến sau. Nghỉ làm ngay thời gian thử việc do tự nghỉ hoặc chủ cho nghỉ, nghỉ việc sau một vài tháng là những điều thường thấy ở nhân viên làm nhà hàng, nhất là với những người làm bán thời gian. Tuy vậy, với những người coi việc làm "waiter, waitress" là một nghề thì sau khi trụ lại ở nơi nào từ hai năm trở lên họ lại ít có khuynh hướng tìm chỗ mới, trừ những

trường hợp có xung đột lớn với chủ, hoặc có nhà hàng khác "nú kéo" với những khoảng lương bổng hậu hĩ hơn.

Chính từ đặc điểm khác biệt của những người làm bồi mà cung cách phục vụ khách hàng, thái độ giữa bồi với bồi, giữa bồi với chủ ở mỗi tiệm lại có những điều riêng biệt mà chúng tôi sẽ đề cập trong một bài viết khác.

Làm nhà hàng tức làm từ A tới Z

"Ai mà không một lần đi ăn ở nhà hàng, quán ăn nên ít nhiều cũng biết công việc của người bồi bàn là gì rồi," chị Kiều, nhân viên một nhà hàng trên đường Bolsa góc Magnolia, mở đầu câu chuyện.

Tuy nhiên, theo chị Kiều thì ngày đầu vào nhận việc bao giờ chủ hoặc người quản lý cũng sẽ nói cho nghe về công việc người nhân viên mới phải làm. Lấy order như thế nào, cách sử dụng máy tính tiền ra sao, phải biết xem qua các món ăn để khi khách hỏi còn biết đường trả lời, bún thang khác bún mọc, bánh ướt Thanh Trì khác bánh ướt đặc biệt, bún mắm và bún nước lèo có phải là một, đặc sản của quán là gì, hay đơn giản hơn là các thứ nước chấm dùng cho mỗi món đừng bao giờ đưa lộn...

Một người làm nhà hàng là phải biết làm từ trong ra ngoài, từ dưới lên trên, nghĩa là từ việc tiếp khách, lấy order, đến bưng bê, dọn dẹp, lau chùi bàn ghế, rửa nhà vệ sinh, lật rau, luộc bún, thái thịt, múc đồ to-go,... Làm tất tần tật theo yêu của chủ.

"Nói ngắn gọn, làm cho nhà hàng Việt Nam là làm từ A tới Z, trừ đứng bếp là một công việc riêng hẳn, còn lại thấy việc thì cứ làm." chị Kiều đúc kết.

Chị Thu, một người làm cho một tiệm ăn Việt được 4 năm, kể về một ngày làm việc bình thường của chị:

"Mỗi sáng khi đến tiệm, tôi pha cà phê, lọc trà, nấu chè, nấu nước, rồi 'set-up' bàn, xem mấy chai lọ tương mắm, tiêu ớt, đường muối, cái gì thiếu thì châm đầy, rồi chờ khách vào lấy order. Công việc sẽ tất bật vào giờ 'lunch.' Đến chừng 2 giờ ngớt khách thì lại xem và 'fill-up' lại cái chai gia vị. Nói chung là thấy gì làm đó. Đến cuối ngày, sau khi tiệm đóng cửa, chia tiền tip xong thì ra về."

Làm nhà hàng không đòi hỏi những kỹ năng, phẩm chất gì cao siêu, nhưng những lóng ngóng buổi đầu là điều không tránh khỏi, nhất là đối với những người mới chân ướt chân ráo tới Mỹ, và xưa nay chỉ quen với công việc trí óc văn phòng.

Tuy không cần học trường lớp, nhưng người làm nhà hàng phải biết học cách thực hiện công việc từ đồng nghiệp và từ kinh nghiệm bản thân.

Cách làm sao đặt một tô phở xuống bàn, để một ly nước, xếp thêm đĩa bún, đĩa rau, tưởng dễ mà không phải quá dễ, vì "phải đặt như thế nào cho thấy mình đang mời khách, tôn trọng khách, chứ không phải là bố thí cho khách, vút vào mặt khách." Chị Thu, một người làm nhà hàng 4 năm, chia sẻ điều ai cũng biết nhưng không phải ai cũng làm được.

Theo chị Thu, người làm nhà hàng cần có sự chú ý, để ý công việc thì tất cả đều là dễ dàng. "Ngày đầu đi làm, gặp khách Việt thì dễ rồi, họ nói gì mình cũng hiểu. Nhưng khi gặp khách Hoa hay Mỹ order những món không có trong thực đơn, mình xin lỗi kêu họ chờ và chạy vào nhờ người ra giúp. Có điều, từ đó về sau những người đó mình đều nhớ yêu cầu của họ. Cứ thế mà làm"

Với những sinh viên đi làm thêm thì không phải công việc nào cũng dễ dàng với hết thảy. “Từ nhỏ đến lớn chuyện gì cũng mẹ làm, khi đi làm, chủ kêu vô sớm xắt bánh mì, cầm con dao cứ luống ca luống cuống, chẳng biết làm thế nào cho miếng bánh mì trông đàng hoàng nữa,” Phú Đoàn, một sinh viên đi làm nhà hàng, nhớ lại.

Nhìn những người bồi bàn bung khay thức ăn đi phẳng phẳng nhiều người cứ tưởng nhẹ nhàng dễ dàng, nhưng thực ra “với một nhà hàng tương đối lớn, trong khoảng 20 phút mà bung lên bung xuống chừng 10 lần là thấy oải rồi đó. Mà làm đến 12 tiếng thì sẽ biết mệt kinh khủng đến mức nào.” Hưng Lê, một du học sinh, chia sẻ.

Tùy theo giờ làm việc mà có người sẽ đến sớm để chuẩn bị dọn bàn, mở cửa, có người về sau khi tiệm đã đóng cửa để lau chùi rửa dọn.

Như Lê nói, công việc làm ở nhà hàng, nếu full-time thì phải kéo dài 12 tiếng, từ 9 giờ sáng đến 9 giờ tối, hoặc 6 giờ sáng đến 6 giờ chiều. Với những người làm part-time thì thời gian đi làm sẽ rơi vào khoảng thời gian người ta đi ăn nhiều nhất, tức giờ trưa hoặc giờ chiều.

“Giờ trưa bao giờ cũng cực hơn chiều, bởi ai cũng muốn thức ăn lên thật nhanh, họ ăn thật lẹ để còn chạy đi làm, lại thêm thời tiết buổi trưa thường nóng nực hơn, và người ta cũng dễ đổ quạu hơn. Buổi tối thì thông thả hơn, dù có thể đông khách hơn, nhất là cuối tuần,” Khoa Trần, một sinh viên làm thêm nghề bồi bàn, cho biết.

“Không có 'benefits' khi đi làm nhà hàng”

Lương cơ bản làm nhà hàng của một waiter, waitress dao động từ \$6-\$7/giờ, hoặc \$50-\$60/ngày, hoặc \$1,100 - \$1,300/tháng.

“Ngày đầu đến nhận việc, chủ nói trả tôi \$1,300/tháng. Hết một tháng, chủ tự động tăng cho tôi lên \$1,400. Và 2 tháng sau, tôi được trả \$1,500.” Chị Thu nói về mức lương của mình.

Với mức lương cố định như vậy, điều có thể làm nhân viên nhà hàng “vui buồn” mỗi ngày, xem liệu mình có “trúng mánh” hay không, chính là nằm ở khoảng tiền “tip” của khách. Chúng tôi cũng sẽ đề cập đến vấn đề tiền “tip” trong một bài viết khác.

Có nhà hàng, người mới vào làm cũng được chủ trả lương đầy đủ ngay. Có nơi lấy có “training tập sự” chủ chỉ trả \$3/giờ, sau 2 tuần mới lên lương đầy đủ. Nhưng “sao thấy nhiều bạn cứ đủ hai tuần là bị đuổi mất.” Phú, một sinh viên làm thêm cho một nhà hàng trên đường Habor, nhận xét.

Và, cũng giống như nghề nails, không một ai đi làm nhà hàng lại có ý định “đòi hỏi” về các khoản bảo hiểm sức khỏe, hay tiền thưởng, ngày nghỉ cho các dịp lễ tết, nghỉ “vacation,”... Dĩ nhiên, cũng không mấy ai đi làm nhà hàng lại đòi lãnh tiền “check” cho những đồng lương này.

Đi làm nhà hàng, phải chấp nhận một “nghịch cảnh” là ngày cuối tuần, ngày lễ ngày Tết, trong khi mọi người đi chơi ăn uống thì nhân viên nhà hàng phải đi làm. “Điều này đôi khi làm mình muốn bỏ nghề vì có lúc thấy thương chồng con ở nhà ru rú trong những ngày đó.” Chị Kiều thở dài. “Nhưng nghĩ rồi biết làm gì! Nên lại chịu trận.”

Tuy là một công việc lao động bình thường nhưng tâm trạng chung của những người Việt Nam lần đầu tìm được “chân bồi bàn” ở Mỹ là “rất vui” vì thường đó là công việc đầu tiên họ tìm được trên xứ lạ quê người.

“Có thể có ai đó cảm thấy bị quê, bị sỉ nhục khi đi làm bồi bàn, riêng tôi thì cảm thấy vui lắm, bởi từ nhỏ ở Việt Nam không hề làm công việc này, nay có cơ hội gặp, nói chuyện với nhiều người, học kỹ năng phục vụ khách hàng, nên thấy vui ngay ở ngày đầu đi làm,” Khoa Trần nói.

Chị Kiều tâm sự, “Không ngại ngừng, mắc cỡ gì hết, dù hồi ở Việt Nam mình đi làm lương cao hơn, thuộc loại cũng có địa vị này nọ, nhưng đã xác định sang đây vì con, nên cứ đi làm, có việc là mừng rồi.”

Hưng Lê, một du học sinh, cho biết, “Đã chuẩn bị trước tinh thần nên không có vấn đề mắc cỡ, hơn nữa ở đây cũng đâu có ai biết mình là ai đâu mà mắc cỡ. Còn chuyện vụng về, lúng túng khi phục vụ khách hàng thì là điều đương nhiên. Chỉ có điều, lúc đầu, vào những ngày cuối tuần, lễ lạt, phục vụ cho những gia đình đi ăn thì cảm thấy rất buồn, tủi thân vì nhớ nhà, nhớ ba mẹ, nhớ anh chị em.”

“Với những lý do riêng, tôi biết mình không thể tìm được công việc nào khác, nên làm nhà hàng là công việc chính của tôi. Cũng như mọi người đi làm, tôi cũng có sự yêu thích và gắn bó, có trách nhiệm với công việc, với nhà hàng mà tôi đang làm.” Chị Thu chia sẻ.

“Bồi bàn” trong chừng mực nào đó là nghề góp phần làm đậm thêm những nét văn hóa Á Đông nơi thủ đô tị nạn này.

Và khi còn đến Little Saigon để thưởng thức ẩm thực Little Saigon thì người ta sẽ còn nhiều chuyện để nói về người bồi bàn ở Little Saigon.