

课程实用具有针对性 成为进入商界“敲门砖” 美“精简版”MBA课程受追捧

符合实际需要

泰勒·路易 2007 年毕业于美国西北大学工程学专业,被摩托罗拉公司录用,成为一名软件工程师。和许多 20 来岁的年轻人一样,他给自己制定一个“五年计划”:去一所顶级商学院学习 MBA 课程,以获得晋升所需要的学历和经验,同时建立和扩大在技术界的人脉关系,然后“一路走下去”。

大约 20 个月,他改变了自己的计划。他听说杜克大学富卡商学院新开一个管理学硕士专项 MBA 课程。尽管当时他在摩托罗拉工作稳定,并且另一家软件公司也有意“挖”他,他还是义无反顾地成为这个课程首批学员之一。

“这个项目的课程设置很合理,都是我实现预定目标所必须学习的内容,能帮助我尽快实现目标,”路易说,“结果证明,它的确是传统 MBA 之外一个很好的选择,非常契合我的实际需要。”如今,他已成为纽约梅隆银行客户体验部副总经理。

文凭得到认可

国际商学院促进协会一项调查显示,2010 年全球共有 148299 人报名参加各类专项 MBA 课程,比上年增长 50%。这一势头有望在 2012 年持续,因为去年参加管理专业研究生入学考试(GMAT)的人中,73%表示有意专注于某一专科领域的学习和研究。

专项 MBA 课程大受欢迎,因

由于金融危机,美国许多商学院的全日制脱产工商管理硕士(MBA)项目报名者不断缩水,而各类专项 MBA 课程却异常热门。

这些“精简版”MBA 学习周期短,招生门槛低,可接收缺乏工作经验甚至白纸一张的年轻人,课程设置更具针对性,且费用远低于传统 MBA,深受市场欢迎。

为其文凭越来越受雇主待见。

凯里商学院的范院长说,现在许多大公司都在努力提升和完善内部能力。它们越来越重视资产管理,对拥有这些专业背景的工程技术人员格外看重,一定程度上刺激了专项 MBA 课程的升温。

生源大不相同

设置哪些专项 MBA 课程,主要由各个商学院的董事会决定。董事会成员大多来自领军企业的执行官,对当前市场需求和未来发展趋势具有敏锐的观察和把握。

印第安纳大学克里商学院院长丹尼尔·史密斯说,该校会计 MBA 课程的设置就直接源自于院长顾问委员会成员的交流结果。该委员会



■“精简版”专项MBA课程深受学生欢迎

成员均为大伯明顿地区重要企业的高级经理。

传统 MBA 的课程设置和专项 MBA 有很大差异,因为两者的生源明显不同。传统 MBA 项目的学员在各自的专业领域平均有 3 到 5 年工作经验,已经取得一定成绩,计划通过获得更高学历开辟新的专业领域,或者在原有单位谋求更高职位。

专项 MBA 的学员在大学里大多读的是文科专业或工程专业,希望通过专项 MBA 课程掌握一定商业知识,获得进入商界的“敲门砖”。他们的求职范围要窄得多,针对性很强。以麻省理工学院金融硕士专业毕业生为例,他们通常会申请资产管理、定量交易、金融风险评价值和投资银行等职位。

传统MBA难取代

专项 MBA 如此火爆,但没有人会认为它将取代传统 MBA。事实上,杜克大学富卡商学院副院长凯西·阿玛托希望,泰勒·路易班上 90%的学员将来能重返校园,再学习全日制脱产 MBA,因为那时他们已经具备一定工作经验。

阿玛托认为,专项 MBA 课程只是为他们打开了一扇门,他们应当以此为催化剂,进一步全面提升自己,以谋求更高职位。

路易说:“我不认为我学的管理学硕士课程能替代传统 MBA,但它的的确确给我核心技能,让我的技术背景如虎添翼,能够在商业世界里闯出一片天。”

唐韵

相关链接

专项MBA课程 市场需求火爆

传统 MBA 项目是美国的发明,专项 MBA 培训则起源于欧洲。

1968 年,伦敦商学院开设一门为期 12 个月的“领导和战略”课程,学员主要是企业高管。

到上世纪 90 年代,高盛、摩根士丹利、谷歌和苹果等大公司纷纷向伦敦商学院提出要求,希望课程能“与学术和技能高度相关,所授知识能够适应各个行业”。

因此,伦敦商学院于 1993 年开设金融硕士课程,是全球首个专项 MBA。

美国商学院的专项 MBA 发展迅速,其中金融硕士学位课程最受欢迎。调查显示,2011 年,金融硕士学位课程申请人数增长 83%。

麻省理工斯隆商学院今年的金融硕士学位课程共接到 1441 份申请,最终录取 120 人。而 4 年前这一项目刚启动时,第一批学员只有 27 人。

市场需求如此火爆,美国各大商学院纷纷大幅扩招,并增设新的硕士课程,如杜克大学开设临床信息管理学,加州贝克利哈斯商学院开设金融工程学。

国际商学院促进协会数据显示,2010 年,全球共有 2444 个专项 MBA 课程,比一年前增加 21%。

“英国最抢手的厨师”达布斯

烹饪风格突出食材原味 餐馆开业3天获评“五星”

幸运遇伯乐

达布斯的手机里留着一条今年 2 月 2 日晚上 10 时半收到的短信。那是朋友威尔发来的,内容是“《旗帜晚报》喜欢你”。达布斯随后得知,伦敦发行量最大的报纸之一《旗帜晚报》资深美食评论家费伊·马施勒给予他的餐馆“五颗星”最高等级好评。

马施勒对餐馆要求极为苛刻,通常两三年才会给出一张“五颗星”。达布斯因得到他的赏识而喜出望外。

达布斯说:“我们开业才 3 天,她就来了。我不认识她。我觉得她应该更喜欢精致的东西,而我们走的是粗犷的路线。”

餐馆的陈设给人一种硬朗的感觉。装潢采用工业化风格:光亮的原色水泥地板,金属打造的厚重网栅和网篮,用于挂衣服和存包,硬木桌子不铺桌布。唯一的温馨之处,是隔断厨房与就餐区之间的磨砂玻璃。

或许是因为达布斯少用酱料,突出食材原味的烹饪风格太对马施勒的胃口,她根本没有留意就餐环境。她在评论中写道,达布斯用产自沿海地区的香草炖的大比目鱼是“我很长时间以来吃过的最美味的东西”,称餐馆为“游戏改变者”。

达布斯对菜品卖相相当挑剔,把食品在盘中摆成各种精致而又颇具创意的造型。

生意速火爆

刊有这篇评论的报纸下午 3 时半左右一上市,达布斯的餐馆跟着

英国厨师奥·利·达布斯(见图)曾名不见经传,如今却成热门人物。他经营的餐馆生意火爆,一座难求。英国《卫报》美食评论家杰伊·雷纳称之为“英国最抢手的厨师”。



忙碌起来。餐馆经理伯顿回忆:“订座电话一个接一个。一小时后,我们收到的订座电子邮件从两三封增加到 300 封。”

在马施勒之后,餐馆又获得其他美食家好评,包括《泰晤士报》的科伦和《卫报》的雷纳。4 月底时,周末晚餐餐位已预订到 12 月底,连午餐餐位也已排到 7 月。

如今,达布斯与莱德伯里餐馆的格雷厄姆、法国洗衣餐馆的凯勒和布利餐馆的阿德里亚等名厨平起平坐。4 月,他与这些同行一起参加英国国家旅游局在唐宁街 10 号首相府举行的厨艺展示活动。不久,权威餐馆评级机构塔特勒授予达布斯餐馆的厨房为英国“最佳厨房”。

从小爱烹饪

达布斯的一举成名看似依赖知名美食家的垂青,但其厨艺确有过人之处。他追求“有节制的简约和干

净的烹饪风格”,努力让菜品“惊艳却看似不经意”。

“我不想让我做出的食物匠气太重。”他说。

他把一团用菜籽油调成的蛋黄酱放在没有半点瑕疵的芦笋旁,配上香喷喷的榛仁,让人不由慨叹怎么以前没有人想到这么烹饪芦笋。再如,他选用西班牙伊比利亚山出产的上好猪肉,以烧烤方式烹熟,配蜂蜜、烤橡树果、杏仁、盐以及浓郁烟熏红辣椒。把搅散的蛋液、炒蘑菇和烟熏黄油倒进蛋壳里烹饪出一道菜备受美食家和顾客青睐。

达布斯现年 31 岁,出生在科威特,做建筑师的父亲是法国籍意大利人。到入学年龄后,达布斯和他的兄弟随母亲去了英国吉尔福德,父亲则留在科威特工作。

达布斯天生喜欢烹饪,童年时就在家里烤糕点,上学后找暑期实习工作首先想到餐馆,15 岁时在意

大利佛罗伦萨住了一个月,在父亲表兄弟做服务生的一家餐馆帮厨。达布斯在这家餐馆工作期间下决心做厨师。他 16 岁时给英国肯辛顿之家餐馆主厨罗利·利去信申请工作机会,获准无薪实习一个月。这家餐馆曾被《泰晤士报》评为年度餐馆。

他后来又经由父亲关系获得在巴黎米其林三星厨师居伊·萨沃伊手下学徒机会。

名师出高徒

达布斯的职业生涯真正起步于名厨雷蒙德·布兰克在牛津郡开的一家餐馆。他在那里接受各种厨艺的严格训练,升至三厨职位。

“那是我去过的最锻炼人的地方,”他说,“我认识到食物新鲜的重要性和采用应季食材的重要性。”

布兰克称赞达布斯“与食物和人有一种天然的联系”,勤于思考,有一种超越实际年龄的成熟,并全力支持他开办自己的餐馆。达布斯升职后不久离开布兰克,尝试去其他餐馆工作,以增加阅历。他先后在荣获过“英国最佳餐馆”称号的“肥鸭餐馆”,2011 年在圣佩利格里诺世界 50 佳餐馆排行榜上名列第 13 位的巴黎 L'Astrance 餐馆、丹麦哥本哈根开创食材本地化风潮的诺玛餐馆等顶级餐馆工作。

达布斯在英国一家名为“布谷鸟俱乐部”的夜店工作期间遇到瑞典出生的调酒师奥斯卡·欣贝里,在后者资助下建起以自己的姓“达布斯”命名的餐馆。

欧飒

相关链接

达布斯美食主张

1.不推招牌菜

达布斯制作的茴香和玫瑰花瓣沙拉等菜肴颇受好评,但是他不打算像其他餐馆那样,把一些菜品列为招牌菜,因为他认为出自他手的所有菜品都是精品,没有优次之分。

2.餐馆无最佳

达布斯曾供职数家顶级餐馆,但是他拒绝说哪一家是他心目中最好的餐馆。他说,餐馆评级的好处是让人们关注餐馆,然而所有餐馆都有提高的空间。



■餐馆装潢采用工业化风格



■蛋壳里烹饪出一道菜