

33 Pastry maker



Ano ang patissier?

Ang trabaho ng pastry maker ay gumawa ng mga cake, cookies, tsokolate at ibang mga matatamis na pagkain. Siyempre, sa paggawa ng mga pastries, kinakailangan ang galing at talino at creativity sa pag-iisip ng disenyo ng bagong produkto. Inaasahang magaling ang kanyang sense at imahinasyon

Maraming lugar kung saan maaaring magtrabaho, sa mga pastry store, factory ng kendi, sa hotel at restoran at bukod dito, maaring ding maging instructor kung paano gawin ang mga pastries. At kung maraming nang alam sa paggawa ng mga pastries, maaari na ring magtayo ng sariling pastry shop.

Iba iba ang suweldo ng patissier depende sa pinapasukang lugar pero ang average ay umaabot sa 3,100,000 yen kada taon.



Para sa mga gustong maging patissier!

Hindi man kinakailangan ang lisensya sa pagiging pastry maker, kailangan paring pumasok sa schools para pag-aralan ang mga espesyal na technique at kaalaman tungkol dito. Importanteng magkaroon ng maraming karanasan o experience na karansanan sa ganitong propesyon.

- Pagpasok sa vocational school
Pagkatapos maka-graduate ng senior highschool, at mapag-aralan sa culinary vocational school ang iba-ibang skills sa paggawa ng pastries, maari ng magtrabaho sa mga pastry shop at magkaroon ng maraming karanasan. Ang magagastos na tuition fee para dito ay mula 2,500,000 – 3,000,000 yen sa loob ng 2 taon.
- Training sa pagawaan ng pastry
Kung hindi man makapasok sa vocational culinary school, maghanap ng trabaho sa mga restoran o confectionery store sa pamamagitan ng hello work at iba pang employment agency. Habang nagtatrabaho dito, pag-aralang mabuti ang mga kinakailangang impormasyon at skills sa paggawa ng pastries.
Nirerekomenda rin na kumuha ng qualification certificate bilang [confectionery hygienist] o [confectionery manufacturing technologist], hindi lamang para sa trabaho kundi pati na rin pag-angat ng career sa trabaho.