

Patissier/confeiteiro



Trabalho que consiste em incorporar as mudanças das estações em receitas de bolos, biscoitos e outros.



Palavras do Senhor
Amano Yuichi,
Presidente da
Associação de
Confeiteiros da
Província de Shizuoka.



O trabalho de um patissier

Pontos positivos do trabalho

O patissier cria doces que qualquer um agradece com um sorriso. Os clientes sempre agradecem com "muito obrigado", "estava uma delícia", "delicioso".
É possível ver a sua evolução diária com o aprendizado das técnicas na forma de fazer doces e sua harmonização.

Pessoas que se encaixam neste trabalho

Pessoas que gostam de comer e fazer confeitados.

O que é necessário para ser um patissier?

Existem dois métodos principais.

- 1) Conseguir um emprego numa confeitaria e aprender as técnicas enquanto trabalha
- 2) Estudar na escola técnica de confeitaria.
Pode-se tirar a habilitação que seja necessária para a área específica em escolas técnicas



Desenvolvendo as habilidades



Pode-se fazer esses incríveis doces.

Pode-se trabalhar mesmo não tendo talento?

Mesmo sem talento é possível. Se praticar bastante você pode melhorar. O importante é ter o sentimento de "gostar da confeitaria".

É possível trabalhar sem a habilitação?

Não é necessário habilitação nacional nem qualificação. O que é realmente necessário é técnica. Se trabalhar em uma loja particular, pode-se geralmente adquirir as habilidades e técnicas em menos de 3 anos.

O que posso fazer a partir de agora?

Prestar atenção nas combinações de cores no seu dia-a-dia, aumentar seu interesse pela disposição das cores irá ajudar bastante ao colocar em prática sua habilidade na hora de fazer confeitados. E ainda experimentar e aprender sabores diferentes servirão de referência na hora de por a mão na massa.

Message

Gostaria que as pessoas sentissem o prazer e a beleza da confeitaria para que gostassem e se interessassem cada vez mais na área. Muitos estrangeiros trabalham como patissier. Os patissier são pessoas muito cordiais, portanto todos trabalham com muita vontade de se desafiar e de ensinar uns aos outros. É um ambiente de trabalho propício para o aprendizado, onde pode-se adquirir as técnicas de forma tranquila.

Caso tenha
interesse
neste trabalho

Contato

Associação de Confeiteiros da
Província de Shizuoka

Tel : 054-238-5415