

33 Pâtissier (Confeiteiro)



O que é um pâtissier?

O pâtissier (palavra de origem francesa) é um profissional especializado na elaboração de bolos, biscoitos, chocolates, entre outros itens da confeitaria ocidental. Além de conhecimentos e de técnicas para fazer doces, é um trabalho que necessita de bom gosto e de criatividade, de modo que possa criar novos produtos.

A sua atuação é variada, tais como lojas de doces ocidentais, fabricante de doces, hotéis, restaurantes, instrutores que ensinam nas aulas de culinária, entre outros. Além disso, dependendo da sua capacidade, é possível abrir um negócio próprio.

A renda difere de acordo com o local de trabalho, mas a renda média anual é de 3.100.000 ienes.



Quero ser um pâtissier!

Não é necessário um certificado para se tornar um pâtissier, mas é melhor possuir conhecimentos e técnicas específicas ao trabalho. Para isso, é importante frequentar uma escola especializada e/ou adquirir experiência de trabalho.

○ Frequentar uma Escola Técnica

Após graduar o “Kotogakko”, obtenha conhecimentos e técnicas nas escolas técnicas, e adquira experiência na prática trabalhando em uma loja de doces ocidentais. O custo para a educação varia entre 2.500.000 ienes a 3.000.000.

○ Trabalhar em uma loja

Ao invés de frequentar uma escola técnica, procure empregos (loja de doces ocidentais, restaurantes, entre outros) e informações de onde deseja trabalhar ou na Hello Work. É possível adquirir conhecimentos e técnicas necessários para um pâtissier enquanto trabalha.

Caso possua certificados nacionais como o “Seika Eiseishi” (Especialista de Higiene em Confeitaria) ou “Kashi Seizo Ginoshi” (Técnico em Fabricação de Doces), será vantajoso na hora de procurar emprego ou progredir na carreira.