

33 甜点师



什么是甜点师

甜点师是制作蛋糕、曲奇、巧克力等西式点心的手艺人。不仅需要制作点心相关的知识和技术，还需要有眼光和创造力，才能创造设计出新产品。

工作场所除了西点店、点心工厂、酒店、餐馆之外，也可以在点心培训班作为教师教授点心制作。另外，如果有能力，也可以独立开业。

薪水根据工作地点有所不同，平均年收约为 310 万日元。



如何成为甜点师

成为甜点师不需要什么资格，只要掌握专业的知识和技术即可。因此到学校学习必要的知识，积累实际的经验非常重要。

○ 去专科学校学习

高中毕业后，到点心制作专科学校等地学习点心制作的知识和技术，然后到西点店等工作，积累现场经验。2 年时间的学费大约为 250~300 万日元。

○ 去店里实习

不去专科学校，而通过应聘或者职业介绍中心的招聘信息寻找合适的工作，然后就职。在现场一边工作一边学习甜点师所需要的知识和技能。

另外如果有“点心制作卫生师”“点心制造技能士”的国家资格，不仅利于找工作，也对职场上能力的提升有很大帮助。