



PERSPECTIVE ÎN MESERIA DE COFETAR-PATISER

Clasa aXI-a F

Săptămâna meseriilor

Diriginte: Moga Valentina Mădălina

Avantajele meseriei de cofetar



Ai libertatea de a fi cât
de creativ vrei



Regulile le înveți din
experiență și de la colegi



Lucrezi în echipă, nu
trebuie să rezolvi totul de
unul singur



Este o meserie foarte
căutată

Ai libertatea de a fi cât de creativ vrei

Poți obține un job de cofetar în bucătăria unei patiserii faimoase, a unui restaurant sau într-o fabrică de ciocolată, de pildă. La fel ca meseria de brutar, profesia de cofetar nu se rezumă doar la a coace aluaturi și a face creme delicioase, ci înseamnă și multă creativitate, pentru că, până la urmă, este vorba despre o artă. Chiar și atunci când ești la început de drum, angajat ca ajutor de cofetar și înveți secretele combinării ingredientelor de la alții, ar trebui să ai în minte că, în timp, poți deveni designerul propriilor torturi sau prăjituri.



Lucrezi în echipă, nu trebuie să rezolvi totul de unul singur

- Unul dintre cele mai mari avantaje ale profesiei de cofetar este că, indiferent cât de greu ți se pare să reușești, nu ești singur. Vei lucra întotdeauna într-o echipă, în care este esențial ca fiecare să-și facă treaba așa cum trebuie, pentru ca produsul final, destinat vânzării, să încânte clienții și ei să nu se ducă la concurență.
- Chiar dacă foarte multe secrete și trucuri se învață prin metoda încercare-eșec, pe care o poți experimenta ori de câte ori dorești acasă la tine, la locul de muncă vei lucra sub supravegherea cuiva care nu te va lăsa să faci greșeli majore.





Regulile le înveți din experiență și de la colegi

Există reguli pe care le înveți la cursurile de specialitate, din experiență și din anii petrecuți alături de oameni care știu meserie. Important este să ai în minte că, odată ce vei fi expert, tu ești cel care va putea crea propriile rețete și vei fi artizanul unor adevărate opere de artă. Pentru aceasta, însă, este nevoie de o deschidere permanentă către nou și de curajul de a ieși din tipare.

Este o meserie foarte căutată

- Atunci când alegi un job, este bine să iei în calcul mai multe criterii, de la pregătirea ta profesională, la oportunitățile pe care ți le oferă. Trăim într-o lume competitivă, în care unul dintre aspectele foarte importante atunci când îți cauți un job este și cât de căutată este meseria pe care o ai. Din fericire, un job de cofetar răspunde excelent acestei cerințe.
- Cariera de cofetar nu se rezumă doar la o singură activitate, cum este coacerea aluatului pentru prăjituri sau realizarea produselor de patiserie. Există cursuri de specializare pentru fiecare nișă în parte, astfel încât te poți reprofila oricând, fără să ieși din branșa în care ai căpătat deja experiență. Reține că, dacă ai grijă să te perfecționezi mereu, să afli tot ce e nou în ceea ce privește tehnicile de pregătire sau de decorare, vei fi un angajat valoros pentru oricine va avea nevoie de serviciile tale.





Ai perspective multe și poți profita de ele

- Profesia de cofetar îți oferă o mulțime de oportunități de care doar trebuie să știi să profiți. Astfel, poți ajunge cofetar pe un vas de croazieră, să ai propria afacere și să creezi dulciuri și produse de patiserie artisanale, după rețete patentate. Așa cum creatorii de parfumuri caută în permanență noi formule pentru a găsi arome unice, tot așa poți face și tu. Apoi, poți deveni furnizorul unor instituții importante sau pentru evenimente și să ai profituri considerabile.

Dezavantajele meseriei de cofetar

- Drumul spre succes poate fi lung și foarte greu
- Stresul, unul dintre cele mai mari dezavantaje
- Eșecurile pot să apară oricând
- Va trebui să investești foarte mult în pregătirea profesională





Sfaturi:

- **specializează-te într-o direcție**
- **explorează lumea prin simțuri**
- **adaptează-te mereu**

Exerciții de gândire reflexivă:

Tu ce faci pentru a-ți depăși propriile limite?

Care sunt dorințele tale din punct de vedere al carierei?

Ce ai face tu ca să îmbunătățești munca ta?

Cum te vezi peste 5 ani, dar peste 10?

