



Ellenállhatatlan illatok, a legfinomabb sütemények, kreatív játék az ízekkel - a cukrászat ma a legdivatosabb és a legnépszerűbb szakmák közé tartozik. Ínycsiklandó édességeket, gyönyörű tortákat és bonbonokat készíteni nemcsak jövedelmező, hanem örömteli tevékenység is, így nem csoda, hogy sokan szeretnének profi cukrászképesítést szerezni.

Egyre többen döntenek úgy, hogy stresszes munkájukat egy olyan hivatásra cserélik, amelyben igazán kiteljesedhetnek, és amellyel mások életét is szebbé tehetik. Számos olyan mesébe illő történettel találkozunk, ahol egy bátor döntés és a kitartás meghozta a gyümölcsét, és az egykori pénzügyes, marketinges, vagy újságíró ma boldog cukrászda-tulajdonosként, kézműves csokikészítőként mosolyog a róla készült cikkekben szereplő fotókon.

A cukrász képzés egyre népszerűbb Magyarországon!

A karrierváltás ma már elfogadott döntés kortól függetlenül, de természetesen nem kell ilyen drasztikus döntéseket hoznunk. Ha egyszerűen imádunk alkotni a konyhában, és szeretnénk profi szintre emelni a tudásunkat, a szakmánk mellett is beiratkozhatunk egy cukrásztanfolyamra. „Manapság a vendéglátó szektor kiemelkedően népszerű területnek számít Magyarországon és Európában is! Egyre többen jelentkeznek cukrásznak, ami egyrészt a rengeteg gasztró és cukrász TV műsornak köszönhető, másrészt pedig annak, hogy egyre többen szeretnének egy biztos szakmát kitanulni!” – árulta el Lázár Imre, a Focus Oktatóközpont vezetője. Persze, a cukrász szakma nem feltétlenül egyenlő a TV műsorokban látott „cukormázás” képpel, hiszen egy ilyen tanfolyamon bizony sok mindent el kell sajátítanunk! „A képzésen a diákok nem csak macaront és trendi süteményeket készítenek, a szakképzés részét képezi a klasszikus, hagyományos desszertek elsajátítása is, valamint a mi oktatóközpontunk óriási hangsúlyt fektet az élelmiszer-higiéniai és élelmiszerbiztonsági ismeretekre is!”

Mi alapján válasszunk cukrásziskolát?

Ha elhatároztuk, hogy sikeres cukrászok, vagy szuper hobbicukrászok, esetleg gasztrobloggerek szeretnénk lenni, nagyon fontos, hogy jól válasszunk cukrásziskolát. „Nem mindegy, milyenek az oktatók, milyen a gyakorlati képzés, és az is fontos, hogy az oktatás ne csak a tananyag átadásából álljon. Tapasztalataink szerint az a jó, ha az órák inkább egy workshopra hasonlítanak” – mesélte Lázár Imre, a Focus Oktatóközpont vezetője, aki azt is elárulta, hogy egy-egy ilyen tanfolyamon számtalan üzleti kapcsolat és bizony barátság is kialakulhat! „A tanműhelyekben hallgatóink nem csak információt, hanem élményeket is cserélnek, szakoktatóink pedig elismert szakemberek, akik nem csak steril, iskolai konyhákban, hanem valós munkahelyi környezetben szereztek tapasztalataikat”. Az oktatóközpont vezetője pedig azt is elárulta, már több olyan diák is megfordult náluk, akiknek azóta népszerű cukrászatuk van.

Így tehát nem marad más hátra, mint meghozni a döntést, és megszerezni azt a tudást, ami közelebb visz az álmaink megvalósításához!

Képek: Focus Oktatóközpont