



Nem szereted, ha mások osztják be az idődet? Szeretsz kísérletezni és alkotni, és legszívesebben több időt töltenél a konyhában, mint a munkahelyeden? Itt az ideje, hogy elgondolkozz egy karrierváltáson, és a munkádat egy olyan hivatásra cseréld, amiben igazán kiteljesedhetsz - és amiért még korán kelni is megéri!

Népszerű süteménysütős műsorok, isteni macaron készítőik, újabbnál újabb cukrászdák és nívós szakmai díjak. Hazánkban is egyre népszerűbb a cukrász szakma, mi sem bizonyítja ezt jobban, mint, hogy rengetegen várták idén is, hogy kiderüljön mi lesz az „Ország tortája”. A cukrász mesterséget bizony nem csak a főváros nagy cukrászdáiban lehet sikeresen művelni, hanem országszerte, sőt a cukrászat újra népszerű és gasztronómiai szakemberek által is elismert hivatás lett. Nem véletlen, hogy egyre többen cserélik stresszes munkájukat valamilyen alkotó tevékenységre. Számos olyan inspiráló történettel találkozunk, ahol az egykori pénzügyes, marketinges, vagy újságíró ma boldog cukrászda-tulajdonosként, kézműves desszertkészítőként dolgozik, és boldogabb, mint valaha. „Egyre többen jelentkeznek gasztronómiai képzéseinkre (szakács, cukrász), a 18-20 éves álláskeresőktől, a 60 éves nagymamáig, aki saját családi vállalkozást szeretne az unokáival. Olyan is előfordult, hogy együtt iratkoztak be, majd vizsgáztak le sikeresen”- árulta el Lázár Imre, a Focus Oktatóközpont vezetője.

Akkor válaszd a cukrász a szakmát, ha:

Szeretsz önállóan dolgozni

Túl kötött a 9-5-ig tartó munkaidő, és szívesebben osztanád be Te a napod? Már nem jelent örömet a munkád, és nem szeretnél főnököt? Ha igazak Rád a fentiek, és jobban feltölt a hobbid, mint a rendes munkád, ideje megfontolnod a karrierváltást. A saját cukrászüzletedben Te leszel a főnök, ami nemcsak szabadsággal, hanem sok felelősséggel is jár.

Szeretsz korán kelni

Az alapanyagok előkészítése, a sütemények, fagyaltok elkészítése bizony nem délutános műszak, elég korán kell kezdeni, hogy minden készen legyen, mire megérkeznek az első vevőid. De hidd el, sokkal könnyebb egy olyan tevékenységért felkelni, ami nem is munka, hanem szerelem!

Szorgalmas vagy és kitartó

Gyönyörű és finom sütitet készíteni szuper dolog, de ha nemcsak lelkes hobbicukrász vagy, nemcsak ebből állnak a feladataid. Senki nem ígéri, hogy eleinte 8 órás lesz egy munkanapod, és hogy már az első hónapokban hátradőlhetsz. Ha kitartó vagy és nem adod fel, megtérül a befektetett munka, és idővel leadhatsz a feladatokból.

Szívesen tanulsz tovább önállóan

A cukrász tanfolyam bizony nem ér véget akkor, amikor befejezed és megkapod a bizonyítványodat. Ahhoz, hogy a legújabb gasztronómiai trendekkel is tisztában legyél, érdemes folyamatosan képezni magad, szakácskönyvekből, az internetről, vagy önállóan kísérletezgetni! Ez egy olyan szakma, amit biztosan nem fogsz megenni, ha lépést tartasz az újdonságokkal!

Szeretsz kísérletezni

Minden szezon új hozzávalókat, ízeket hoz, ezenkívül mindig más alapanyag kerül a középpontba. Persze abban is rengeteg lehetőség rejlik, ha elfelejtett, vagy kevésbé ismert hozzávalókkal dolgozol. A lényeg, hogy kísérletezz bátran, és engeddd szabadon a fantáziád! Legyenek a Te alkotásaid különlegesek, amikért megéri sorban állni a vendégeknek!

Az alapok nagyon fontosak!

Mindehhez azonban jó alapok szükségesek, amelyeket a megfelelő képzés kiválasztásával - és természetesen a sok gyakorlással- lehet megszerezni. „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 többek között cukrásztanfolyamokat is indító Focus Oktatóközpont szakmai vezetője. Azt is kiemelte, hogy elismert szakemberek tanítanak náluk, akik nem csak steril, iskolai konyhákban, hanem valós munkahelyi környezetben szerezték tapasztalataikat. Az oktatóközpontban már több olyan diák is végzett, akiknek azóta népszerű

cukrászata van. Már csak egy döntést kell meghoznod, és megvalósítani az álmaid - akár csak a családod és a barátaid örömeire készítesz ellenállhatatlan sütiket, akár új karriert szeretnél!