



ようがし 洋菓子

食

パティシエとも呼ばれる。デザートやケーキなど多種多様なスイーツを製造する、洋菓子作りのスペシャリスト。



ここに技あり!!

溶かしたチョコレートで文字を書く、熱した飴を使用して彫刻を創作する、クリームとフルーツで色鮮やかな色彩を生み出す

など巧みな技術を用います。さまざまな道具・材料を自在に探り、アートともいえる品々を作り上げるパティシエの技は、人々の目を大いに楽しませ、舌を満足させます。

「パティシエ」という呼び名が定着した洋菓子職人。ケーキやデザートなどの洋菓子を専門に作る仕事です。洋菓子ごとに材料、分量、手順、調理時間などが違うため、それぞれの作り方を正確に把握し、温度にも注意して作業を進めます。目にも美しいケーキなどを仕上げるため、丁寧に材料を扱う繊細さと美しく飾り付ける美的センスが必要で、新しい

洋菓子を生み出す創造力も求められる職業です。

仕事をするのに必須ではありませんが、国家資格である製菓衛生師という免許があります。

個人差はありますが、一通りの作業を覚えるまでには、おおよそ3年程度の修行が必要とされています。女性の職人が多く活躍するのも特徴の一つです。

仕事の魅力

数ある仕事の中でも一番幸せを感じられるのは「ウェディングケーキ」を喜んでもらえる時。思い通りの味が完成したとき、形のないものから創造する楽しさは、パティシエの最大の魅力です。

●学ぶ

調理師専門学校、製菓専門学校(修了すると国家試験の受験資格が得られる)

●磨く

国家資格:製菓衛生師免許
技能検定:菓子製造技能士1~2級

●活かす

レストラン、ホテル、洋菓子店などで技術を磨き、独立開業の道も。コンテストなどで技術が認められれば、国内外で活躍できる。