

ÉDES ÉLET, avagy AZ ÉDESSÉGKÉSZÍTŐ SZAKMA BEMUTATÁSA

Olyan vagy, mint Gombóc Artúr? Imádod a kerek csokoládét, a szögletes csokoládét, a gömbölyű csokoládét, a töltött csokoládét, a töltetlen csokoládét, a lyukas csokoládét, azaz bármilyen csokoládét? Esetleg nem csak megenni szeretnéd, hanem az is érdekel, hogyan készülnek ezek a finomságok és szívesen meg is tanulnád elkészíteni? Akkor rád vár az Édességkészítő szakma, ahol három év alatt elsajátíthatod ezeket az ismereteket!



Mivel foglalkozik egy édességkészítő?

Az édességkészítő az emberek leginkább kedvelt élelmiszereit, az édességeket és a sós aprósüteményeket készíti. Ide tartoznak például a különféle csokoládék, bonbonok, cukorkák, drázsék, rágógumik, kekszfélek, ostyák, teasütemények, sőt, még a kávé is.



Milyen előnyei vannak az édességkészítő szakmának?

- Folyamatos fejlődési lehetőség – ha igazán szereted a szakmád, folyamatosan képezheted magad.
- Kiélheted kreatitásodat – új ízeket, formákat, díszítéseket találhatsz ki, melyekkel elkápráztathatod vásárlóidat.
- Biztos munkahely - ha nem szeretnél önálló vállalkozásba kezdeni, akkor is remekül el tudsz helyezkedni a környékbeli édesipari üzemekben, hiszen a jó szakembereket mindenhol szívesen látják.
- Azt csinálhatod, amit szeretsz – nincs is annál jobb, mint amikor valakinek a munkája a hobbyja.
- „Boldogságyáros” leszel – mint tudjuk, egy jó csokoládé elfogyasztása növeli szervezetünk endorfin, azaz boldogsághormon termelését.

Miért hozzánk jelentkezsz?

Nem kell gyakorlati helyet keresned magadnak, hiszen iskolánk jól felszerelt tanüzemmel rendelkezik, így nem csak elméleti, hanem kiváló gyakorlati oktatásban is részesülhetsz.

