

33 パティシエ



パティシエってなに？

パティシエとは、ケーキやクッキー、チョコレートなどの洋菓子を作る菓子職人のことです。お菓子作りに関する知識や技術はもちろん、新しい商品のデザインを考えたりするため、センスや創造力が必要とされる仕事です。

活動の場はさまざまで、洋菓子店、製菓メーカー、ホテル、レストランのほか、インストラクターとして菓子教室で教える人もいます。また、実力次第では、独立して開業することもできます。

給与は勤務先によって違いますが、平均年収は約310万円です。



パティシエになりたい！

パティシエになるために資格は必要ありませんが、専門的な知識と技術を身につけておくのがよいでしょう。そのためには、学校に通い必要な知識を身につけ、実務経験を積むことが大切です。

○ 専門学校に通う

高校卒業後、製菓専門学校などでお菓子作りの知識や技術を学んだあと、洋菓子店などに就職して現場で経験を積みます。学費は2年間で250万円～300万円ほどかかります。

○ お店で修行する

専門学校には行かず、就職希望先やハローワークの求人情報から働ける場所（洋菓子店やレストランなど）を探して就職します。現場で働きながら、パティシエに必要な知識や技術を習得することができます。

その他に「製菓衛生師」や「菓子製造技能士」といった国家資格を持っていると、就職だけでなく、職場でのキャリアアップでも有利になります。