

THỢ LÀM BÁNH NGỌT

Konditor/in



Thời gian đào tạo:
3 năm

Lương trong quá trình học:

Năm 1: 900- 1100 Euro

Năm 2: 1000- 1200 Euro

Năm 3: 1100-1300 Euro

(Lương chưa trừ thuế)

Mô tả công việc:

- Làm các loại bánh ngọt và chuẩn bị nguyên liệu
- Nướng bánh, chế biến các loại đồ tráng miệng
- Tạo hình và trang trí bánh
- Kiểm tra chất lượng
- Làm việc theo đơn đặt

Mô tả tính chất công việc

Công việc của một Konditor/in đòi hỏi sự tỉ mỉ, khéo léo và óc sáng tạo cao. Hằng ngày, họ chịu trách nhiệm chuẩn bị và chế biến các loại bánh ngọt, bánh kem, bánh quy, socola và các món tráng miệng hấp dẫn. Ngoài việc nắm vững công thức, một Konditor còn cần có khả năng phối hợp màu sắc và tạo hình tinh tế để trang trí bánh theo yêu cầu khách hàng – đặc biệt vào những dịp đặc biệt như sinh nhật, lễ cưới hay các ngày lễ lớn. Họ cũng phải làm việc theo tiêu chuẩn nghiêm ngặt về vệ sinh và an toàn thực phẩm, đồng thời luôn cập nhật xu hướng ẩm thực mới để tạo ra những sản phẩm độc đáo, thu hút khách hàng.

Thông tin tổng quát

Hình thức đào tạo

3 năm đào tạo lý thuyết trong trường. Song song thực tập trong các tiệm bánh ngọt, tiệm bánh-cà phê, công ty tổ chức sự kiện,...

Đi Đức thôi nào!

Mức lương (trong quá trình học nghề)	Năm 1: 900- 1100 Euro, Năm 2: 1000- 1200 Euro, Năm 3: 1100-1300 Euro (Lương chưa trừ thuế)
Mức lương sau khi ra trường	2000 đến 2500 Euro (Chưa thuế) và có thể lên đến 3200 Euro nếu có thêm chứng chỉ bậc thầy làm bánh
Thời gian làm việc	40 tiếng 1 tuần như các ngành nghề khác. Giờ giấc làm việc linh hoạt kể cả vào ngày nghỉ, lễ tết. Thời gian làm việc bắt đầu từ sáng sớm khoảng 3 hoặc 4 giờ.
Quyền lợi người lao động	Chế độ về bảo hiểm, hưu trí, thất nghiệp, kỳ nghỉ được hưởng như các ngành nghề khác
Yêu cầu trình độ tiếng Đức	B1, phần học lý thuyết trong trường cần kiến thức B2 (không bằng)

Nhiệm vụ công việc cụ thể

- Làm các loại bánh ngọt, bánh kem, bánh mì ngọt, bánh quy...
- Chế biến socola, praline và các loại đồ tráng miệng
- Trang trí bánh theo yêu cầu (cá nhân hóa theo dịp lễ, sự kiện, sinh nhật...)
- Tuân thủ nghiêm ngặt các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm
- Thiết kế và thử nghiệm các công thức bánh mới.

Kế hoạch đào tạo và giảng dạy

Học viên học song song vừa trong trường lý thuyết, vừa thực hành ở 1 tiệm hay công ty sản xuất bánh trong vòng 3 năm.

Năm 1 tại trường nghề học viên sẽ được học :

- Kiến thức về nguyên liệu cơ bản: bột mì, bơ, đường, trứng, socola...
- Kỹ thuật làm các loại bánh đơn giản: bánh quy, bánh mì ngọt, bánh kem cơ bản
- Thực hành cân đo nguyên liệu, nướng bánh, bảo quản
- Giới thiệu về an toàn vệ sinh thực phẩm
- Cách làm việc trong bếp chuyên nghiệp

Năm 2 và năm 3 tại trường nghề :

- Làm các loại bánh phức tạp hơn: bánh cưới, bánh trang trí nhiều tầng
- Chế biến socola, praline, mousse và tráng miệng đặc biệt
- Thiết kế và trang trí bánh theo chủ đề
- Làm việc nhóm, giao tiếp với khách hàng

Đi Đức thôi nào!

- Quản lý nguyên liệu, tối ưu quy trình sản xuất
- Quản lý sản xuất, kiểm soát chất lượng
- Sáng tạo công thức mới, thử nghiệm sản phẩm mới
- Quản lý sản xuất trong xưởng bánh
- Lập kế hoạch công việc, đặt hàng nguyên liệu
- Học kỹ năng bán hàng, tiếp thị và trưng bày sản phẩm

Kỳ thi giữa kỳ trước khi kết thúc năm đào tạo thứ hai. Kỳ thi tốt nghiệp sau năm đào tạo thứ ba.

Tương lai của việc chọn nghề thợ làm bánh ngọt

- Trở thành chuyên gia về lĩnh vực bánh ngọt thương hiệu Đức
- Có cơ hội làm việc trong các công ty lớn chuyên về bánh mì, bánh ngọt ở Đức hoặc tự kinh doanh riêng hoặc bạn làm trong các tiệm bánh có thương hiệu riêng. Vì vậy, bạn có triển vọng nghề nghiệp cho tương lai

Cơ hội học lên cao

- Bạn có thể tiếp tục học thêm lên để có chứng chỉ bậc thầy về ngành làm bánh, bạn có thể tự mở tiệm
- Học nâng cao chuyên ngành công nghệ thực phẩm và quản lý ẩm thực
- Học đại học và lên cao

Yêu cầu tuyển sinh

- Bằng tốt nghiệp trung học phổ thông
- Nam nữ từ 18 đến 35 tuổi
- Giấy chứng nhận đủ điều kiện sức khỏe
- Không có tiền án tiền sự
- Giấy chứng nhận tiêm chủng
- Giấy chứng nhận chính thức về hạnh kiểm tốt
- Không bị dị ứng các loại bột, hen suyễn.

Nghề này phù hợp với bạn nếu bạn	Những khó khăn trong ngành làm bánh
• Có khả năng dậy sớm, thích công việc ban đêm yên tĩnh	• Phải thức dậy sớm, giờ giấc linh hoạt vào các ngày cuối tuần và dịp Lễ
• Làm việc theo công thức	• Áp lực hoàn thành đúng giờ

Thích giao lưu với những người ở nhiều độ tuổi khác nhau	Đòi hỏi sự kiên nhẫn và khéo léo trong quá trình làm bánh
Có hứng thú với công việc làm bánh, thủ công, khéo tay, năng động	Yêu cầu về sức khỏe và an toàn thực phẩm cao
Có thể làm việc độc lập và làm việc theo nhóm	Cần có sự chính xác và ghi nhớ cao trong các công thức làm bánh
Thích làm việc bằng tay và không muốn ngồi bàn giấy	Tuân thủ các quy định và yêu cầu pháp lý đa dạng
Thích dọn dẹp, đảm bảo vệ sinh	

Tương lai khi trở về Việt Nam

- Làm việc tại các nhà hàng, khách sạn, quán cà phê cao cấp có tính quốc tế
- Tự tạo dựng thương hiệu và mở kinh doanh
- Cơ hội giảng dạy và đào tạo nghề làm bánh ngọt.