



Poslastičar

Opis

Rad poslastičara zahteva kreativnost, kao i manuelnu/ručnu spretnost. Poslastičari proizvode, pripremaju i dekorišu različite poslastice, kao što su: torte, kolači, sladoledi, sitni kolači, čokolada, voćne salate i slično. Oni prerađuju i mešaju odgovarajuće namirnice kako bi dobili visokokvalitetne i ukusne poslastice. U svom radu se služe različitim mašinama za mešanje, mikserom, setovima za dekoraciju, kalupima i slično. Svoje proizvode mese, peku i kreativno dekorišu, biraju adekvatne namirnice i obrađuju ih na različite načine. Oni su takođe odgovorni i za čišćenje mašina i uređaja koji se koriste, kao i osiguravanje pravilnog skladištenja namirnica. Ukoliko rade u prodaji, među radnim aktivnostima nalazi se i aranžiranje proizvoda, serviranje, usluživanje i komunikacija sa mušterijama. Sprovođenje zaštitnih i higijenskih mera je takođe veoma važan deo posla poslastičara.

Poslastičari koji vode svoju radnju/proizvodnju, moraju i da organizuju i planiraju proizvodnju i prodaju, brinu se o nabavci i skladištenju, organizuju zaposlene, rade po porudžbini, i u mogućnosti su da svojim mušterijama ponude kreativne i ukusne slatke proizvode.

Poželjne osobine/zahtevi

- Manuelna/ručna spretnost;
- Kreativnost i osećaj za formu i dekoraciju;
- Svest o higijeni, osećaj za red i čistoću;
- Preciznost;
- Urednost i odgovornost;
- Komunikativnost i ljubaznost;
- Organizovanost;
- Dobra moć zapažanja.

Pozitivne strane:

- Na ovom poslu možete da izrazite svoju ručnu spretnost i kreativnost prilikom izrade raznovrsnih poslastica. U prilici ste da ispoljite maštu i da ponudite svoje specijalitete i proizvode drugima. Postoji širok spektar mogućnosti za dalje usavršavanje i napredovanje.

Negativne strane:

- Radno vreme poslastičara je različito organizovano. Često se radi i vikendom. Ponekad je posao vrlo užurban i naporan i podrazumeva dugo stajanje.

Karijerni put/ polja rada

Za obavljanje poslova poslastičara, potrebno je završiti srednje stručno trogodišnje obrazovanje.

Poslastičar radi u industrijskim pogonima za pripremu slatkih proizvoda, odeljenjima za prehrambene slatke proizvode u velikim trgovinskim lancima, pekarama, poslastičarnicama ili u sopstvenoj proizvodnji.