

パティシエ

嵩山小学校
6年1組
名前

みんなに人気のケーキを作るには

私は自分でどんなケーキを作りたいか。例えば、ケーキのスポンジやクリーム、飾り付け、大きさを均等に作るなど、細かな材料や分量などで、味やなめらかさ、香りなど、ずいぶん変わります。だから、どんな材料を入れると、どんな味になるのか、どれくらいの分量を入れたら、なめらかさはどう変わるか、そういうことを将来、大人になる前にしっかり勉強して、

将来に役立てたいです。

私は今、料理教室に通ってケーキ作りに行きます。五年生から通っていて、今も月に二回くらい、行っています。一つ習うのに、習う人が四人までで、先生が一人というふうになっていきます。それに、先生の教え方もすごくわかりやすく、やっていてすごく楽しいです。今のうちに先生にいろいろ聞いておきたいです。

パティシエの1日

- 午前六時 起床 出勤
- 午前七時 店に到着
- 午前七時半 ケーキ作り
- 午前九時五十分 ケーキを並べる
- 午前十時 開店
- 午後一時 休憩 昼食
- 午後一時半 作業再開
- 午後五時 翌日の仕込み
- 午後八時 掃除
- 午後九時 閉店 帰宅

ケーキは、季節や旬により変わることがあります。例えばイチゴは冬、(ショートケーキ)スイカは夏、いもは秋(モンブラン)桜をモチーフとした春などがあります。だからケーキをデザインするのがとても大変です。他のケーキ以外でも、マカロンやフィナンシェ、マドレーヌなどがあります。どれもなくなる前にまた作らないといけません。

なぜパティシエになりたいと思ったか。

私がなぜパティシエになりたいか、それは私は元々習い事は一つもしていません



でした。けれど五年生の時、近くの料理教室を見て、ここなら将来にも役立てられそうだし、私は作るのが好きだからと思って入り、そこから作るのがとても好きになり、パティシエになろうと思いました。

私はまだ、作るのが得意ではありませんが、料理教室の先生に作り方をしっかり聞いて将来役立てれるようにしておきたいです。

パティシエになるために

感想

私は、小さい時から作るのが好きでした。だから、いろいろ考えてパティシエを目指そうと決めました。自分でしっかり決めたいので、今からどんなふうになれば、きれいにできるのか、しっかり勉強して、みんなに人気があるケーキを作れるように頑張りたいです。自分の好きなことにしっかり取り組みたいです。

製菓衛生士や菓子製造技能士など、パティシエになるには、いろいろな試験があります。そのため、パティシエになるのはとても時間がかかります。大変ということが分かります。だから、その試験に合格できるように、しっかり勉強しておきたいです。ケーキの作り方に詳しい人にどうやるのか聞いておきたいです。