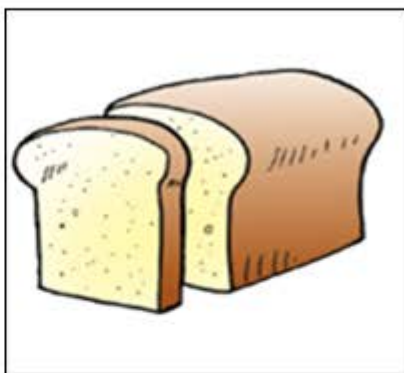


パン屋

嵩山小学校
6年1組
名前

どんなプロフェッショナルになりたいか

私は、自分でどんなパンを
作りたいのかを考えます。



例えば、パンの生地を変えたり、パンの上にトッピングをのせたり、パンの中に具をはさんだり入れたりすることや、焼き加減や焼き方などにより、味や美しさがちがってきます。だから一つ一つの作業や材料を選ぶことがとても重要になってきます。そのために、何回も作ることをあきらめず新しいパンを考えることができます。パン屋になりたいです。

あるパン屋の一日

焼き立てパンはとにかく大人気で、お客さんが大好きな目玉商品のため、一日の中でこまめに何度もパンを仕込み、焼き上げるようになりまし。その分、仕込み作業の回数も多くなります。出勤後は、前日に仕込んだ生地を成形したり、焼き上げ、閉店後も作業は続き、チームで仕込みとパン作りを繰り返します。平日、休日、天候、立地条件でのお客さんのけいこうなどによって、仕込み具合や用意するパンの量が変わります。

・午前四時	起床
・午前五時	出勤、焼き上げ
・午前八時	開店
・午前十時	お昼休み
・午前十一時	仕込み焼き上げ
・午後四時	休憩
・午後五時	翌日の準備
・午後七時	閉店
・午後八時	帰宅

焼く量に対し売れる量のバランスが利益を大きく左右します。多すぎず少なすぎず、じゅうなんにニーズを読んで対応する必要があります。経験を積みむしがないそうです。

パン職人になるために必要なこと

パン職人になるために、必要な資格はありません。パンの資格自体はありませんが、特に取得しなくてもパン職人になれるですが、「パン製造技能士」、「食品衛生責任者」などの資格をとることで少しは実力をアピールできます。最近ではパン職人の転職をめざす社会人もターゲットにした専門学校もあります。土、日だけ、あるいは平日の夜間だけ教室通実習やついで、座学を通してパン作りについて学べるのが特ちようです。

年齢や性別に関係なく、学歴や職歴も関係なく、誰でも挑戦できるのがパン作りのよいところ。パン職人になるためには、パン作りを学ぶことができる製菓・製パン専門学校に行くことや、専門学校に行かず、パン屋に就職して実際の店舗で修行をするという道があります。食べるのが好きな人、作るのが好きな人、どちらも好きな人などがパン屋に向いています。

調べた感想

パン屋は朝起きるのが早いけれど、私は朝起きるのが苦手です。今からでもおそくないので朝早く起きるのが得意になれるようにがんばりたいです。

私は、パン屋の仕事のイメージは、ふくろ詰めや、作るのが楽しそうだと思っただけですが、一日に何回も生地を作ったり、焼き加減に気をつけたり、楽しいことよりも大変なことや難しい

ことがたくさんあるんだということがわかりました。それに家に帰る時間もおそいし、店によつて起床時間や、店を開める時間もまちがうし、作業もちがうことがわかりました。また、最初は、専門学校に行かないといけないと思っただけで、行かなくてもいいことがわかりました。

私は、作るのが大好きだし、パンがすごく好きなのでパン屋になれたらうれしいです。三努力を重ねてお客さんがおいしーいと言つて、笑顔になれるパンを作りたいです！