

## **ENTREVISTA A (PROFESIÓN U OFICIO)**

**Título Obtenido: Patissiere**

**Edad: 26**

**Años de egresado: 2008**

**Lugar de egreso: Utu**

**- ¿Cómo llegaste a interesarte en esta profesión?**

**Empezo como algo familiar, para reuniones en casa. Luego surgió un viaje y para juntar fondos para el mismo decidí hacerlo como un trabajo. Eso me llevo a estudiar algo mas profesional junto con administración de empresas**

**- ¿Cuáles fueron los factores que influyeron en tu decisión profesional? La decisión fue de perfeccionar técnicas y aprender el porque de las cosas para entender cuando no salía como debía por que era. Esto junto con la administración me permite llevar adelante hoy la empresa**

**- ¿Tuviste algún tipo de orientación vocacional?**

**No. Lo que si al momento de elegir donde estudiar evalué las alternativas posibles. Hablando con gente del rubro llegue a la decisión de estudiar en la utu ya que podía aprender además de a cocinar la parte teórica, el porque de la convinacion química de los ingredientes para llegar a obtener buenos resultados**

**- ¿Podrías describirme brevemente en qué consiste la carrera o el oficio y qué características tiene?**

**La pastelería es un proceso que consiste en la elaboración y presentación de los postres. Es muy importante la misma ya que siempre entra primero por la vista, al igual que por los olores, sabores y texturas. Pero eso hasta no comerlo no sabes. Es fundamental cuidar la presentación de los postres (en toda la gastronomía en general)**

**- ¿Cómo es un día habitual en tu trabajo?**

**El flujo importante de trabajo se da sobre el fin de semana. Los lunes son los días “libres”, martes reposición de stock y siempre se van adelantando masas y pastas para las elaboraciones finales del fin de semana**

**- ¿Cuál es la mayor complicación en tu trabajo?**

**La alta demanda los fines de semana. Es importante manejar bien los tiempos para que todo tenga en frío que se necesita pero tampoco en exceso y cuidar los detalles en la presentación**

**- ¿Cómo evaluarías el mercado laboral en este rubro?**

**Bueno, hay mucha inserción laboral, ya sea en restaurantes, empresas de catering, panaderías, confiterías**

**- ¿Qué características te parece que tiene que tener una persona que quiera dedicarse a esto?**

**Detallista y con buena manualidad. Es arte la repostería, porque va ahí la creatividad en lo que se hace**

**- ¿Qué le dirías hoy a un joven que piensa dedicarse a esto?**

**Yo lo animo, como joven que también no me arrepiento de la decisión que tome. Disfruto de lo que hago y de ver que a la gente también le gusta. Es gratificante, estimula a seguir**

**- ¿Hay alguna lectura o material que recomiendes para los jóvenes que les interesa esta profesión?**

**No mucho, es clave seguir las recetas al pie de la letra, ya que unos gramos pueden cambiar por completo la preparación. En pastelería principalmente**