

MUNKAADÓI INTERJÚ A

CUKRÁSZ

FOGLALKOZÁSRÓL

„A jó cukrász kreatív és önálló, megvan a kellő fizikai erőnléte a nehezebb feladatokhoz és a kézügyessége az aprólékos munkákhoz.”

Az interjút adta: A. Flóra
Beosztása: Cukrász mester

Cég profilja: Cukrászda
Szektor: versenyszféra
Ágazat: Élelmiszer, ital, dohánytermék gyártása
Dolgozók száma: 7 fő
Munkakörben dolgozók száma: 4 fő
Nemek aránya az adott munkakörben: 80% nő, 20% férfi
Életkori átlag az adott munkakörben: 30 év

**1. Mióta tevékenykedik a cukrász munkakörben?
Mi motiválta arra, hogy erre a pályára lépjen?**

1995 óta dolgozom ebben a munkakörben. A dédapám Hauer Rezső volt, már szüleimtől, tanultam a cukrász mesterséget. A családi motiváció miatt választottam ezt a szakmát. Elvégeztem a szakmunkásképzőt utána itt a cukrászatban voltam tanuló is. Ebben a kis cukrászatban 2010 óta dolgozom, és nagyon szeretem csinálni.

**2. Mivel foglalkozik és hogyan épül fel a cégük?
Hányan dolgoznak cukrászként Önöknél?**

Ez egy kis cukrászda, de mindennel meg tudjuk a kínálni a vendégeket, amit csak egy cukrászdában szokás kapni. Nálunk négy cukrász van, két eladó és a főnök.

**3. Milyen módszereket használnak a cukrászok kiválasztása során?
Milyen szempontok alapján választanak a jelentkezők közül?**

Az ilyen kis cukrászatokban a dolgozók jobban egymásra vannak utalva, ezért ismeretségi körünkből keresünk munkatársakat. Ami a felvételnél elsődleges, hogy a jelentkezőnek meglegyen a szakképzettsége, legyen szakmai tapasztalata és kell még erkölcsi bizonyítvány is. Ezen felül azt nézem, hogy mennyire rátermett, a vendégekkel mennyire udvarias, és mennyire képes az önálló munkavégzésre. Nehéz jó cukrászt találni, mert a tapasztalatom szerint irreális bérigényt támasztanak a jelentkezők és a kereskedelembe adott munkaidő beosztást sem mindig szeretik.

**4. Megváltozott munkaképességű személyt alkalmaznak ebben a munkakörben?
Milyen előnyeit és hátrányait tapasztalják meg ennek?**

Mi nem alkalmazunk megváltozott munkaképességű személyt. Ez egy közepesen nehéz fizikai munka, sokszor az áruátvételt is nekünk kell csinálni. Így nem tudok előnyökről vagy hátrányokról beszámolni.

**5. Milyen gyakran változik a dolgozók összetétele?
Mi lehet ennek az oka?**

Régóta itt dolgozó munkatársaim vannak, nem igen cserélődnek. Az oka talán a kiszámíthatóság, anyagi biztonság és az ideális munkakörülmények.

**6. Mitől függ, hogy valaki beválik-e ezen a pályán?
Milyen visszajelzést kapnak a dolgozók a teljesítményükről?**

A jó cukrász kreatív és önálló, megvan a kellő fizikai erőnléte a nehezebb feladatokhoz és a kézügyessége az aprólékos munkákhoz. Ha új munkatárs jön, pár hónap után értékelem, hogy mennyire tud önálló munkát végezni, addig tanítgatjuk. Értékelést szóban kapnak a kollégák.

**7. Van-e tipikus karrierút a cukrász pályán?
Milyen továbblépési lehetőségei vannak a munkavállalóknak?**

Itt nálunk ebben a kis cukrászdában nincs előrelépési lehetőség, de nagyobb helyeken persze van erre lehetőség. Tanulóból lesz cukrász, utána lehet főcukrász, mestercukrász. Aki versenyeken indul és jó eredményeket ér el, az szakmai körökben „híres” lehet, akkor nagy presztízsű, ismert helyre hívhatják, vagy önálló üzletet nyithat. Ezeket tekinthetjük a szakma csúcsúnak.

**8. Mi várható a jövőben ezen a területen?
Miért ajánlja ezt a pályát az érdeklődőknek?**

Ez egy kreatív, nagy kihívásokkal rendelkező szakma. Aki szereti a kézi munkát, jól megtanulja a szakmát, azt sok helyen keresik, jól el lehet helyezkedni.