

NGHỀ LÀM BÁNH DỄ HAY KHÓ? NÊN BẮT ĐẦU HỌC LÀM BÁNH TỪ ĐÂU?

Học nghề làm bánh là bước đầu để bạn có thể tự tay làm ra những chiếc bánh thơm ngon yêu thích. Đây cũng là nền tảng cơ bản không thể thiếu nếu bạn muốn trở thành một thợ làm bánh, một đầu bếp bánh chuyên nghiệp. Vậy nghề làm bánh dễ hay khó? Nên bắt đầu học như thế nào? Cùng trường trung cấp CET tìm hiểu ngay nhé!



Nghề làm bánh có khó không?

Học kỹ thuật làm bánh dễ hay khó?

Trong một buổi hướng dẫn cho các sinh viên của mình, một Bếp trưởng bếp bánh giỏi và giàu kinh nghiệm đã từng chia sẻ: Để có thể làm bánh ngon và trở thành một

thợ làm bánh giỏi, bạn cần nhận thức sâu sắc về tầm quan trọng của từng khâu làm bánh.

Trong quá trình thực hiện, khâu nào cũng quan trọng nên chỉ cần bạn sơ suất ở một bước nào đó thôi cũng sẽ làm ảnh hưởng đến chất lượng hoặc thậm chí có thể hỏng cả mẻ bánh. Đơn giản như việc bạn lỡ mua thiếu một nguyên liệu nào đó và dùng một nguyên liệu khác tương tự thay đổi cũng có thể làm biến đổi chất lượng và mùi vị của món bánh đó.



Các khâu kỹ thuật đòi hỏi độ chính xác rất cao

Có nên tự học nghề làm bánh?

Cũng như nấu ăn, bạn có thể tự học các kỹ thuật làm bánh tại nhà qua người thân, bạn bè, video, sách báo, internet... Thế nhưng, sẽ không đơn giản để bạn có thể

nhANH chóng thành thạo và tạo nên những mẻ bánh ngon vì các kỹ thuật đòi hỏi độ chính xác rất cao.

Ngoài việc phải hiểu và nắm được nền tảng cơ bản khi làm bánh như: cách sử dụng các công cụ – dụng cụ làm bánh, cách phân biệt các loại bột bánh, những bí quyết, mẹo làm bánh ngon... thì bạn cần nắm chắc các kỹ thuật làm bánh mới có thể tạo nên những chiếc bánh ưng ý, hài lòng.

Tự học làm bánh thực sự không dễ, nhưng cũng không phải là quá khó. Thế nhưng nếu không thật sự kiên nhẫn, tỉ mỉ và đam mê công việc làm bánh, có thể bạn sẽ phải tốn rất nhiều thời gian.

Nên bắt đầu học làm bánh như thế nào?

Để trở thành một thợ làm bánh, trước hết bạn sẽ phải học những kỹ thuật cơ bản như: nhận biết các loại bột, kỹ thuật nhào – trộn bột, cách đặt nhiệt độ lò nướng, kỹ thuật trang trí bánh...

Bên cạnh việc tự học thì cách tốt nhất là bạn nên tham gia một khóa học làm bánh để được hướng dẫn bài bản, cụ thể. Vì để làm ra chiếc bánh ngon hay trở thành một đầu bếp bánh giỏi, bạn không chỉ cần biết làm những loại bánh theo công thức chuẩn đã có mà còn cần sáng tạo và linh hoạt để tạo nên những món bánh ấn tượng, mới lạ mang đậm dấu ấn cá nhân. Ngoài ra, bạn cũng nên tự mua thêm các thiết bị làm bánh để dễ dàng thực hành tại nhà.



Tham gia các khóa học kỹ thuật làm bánh để trang bị tay nghề vững chắc

Rất nhiều người yêu thích việc làm bánh đã tìm đến các khóa học kỹ thuật làm bánh tại các trường nghề, trường trung cấp để nhanh chóng nắm vững tay nghề. Tùy thời gian và mục đích mà tại đây, bạn sẽ được cung cấp kiến thức, được hướng dẫn thành thạo các kỹ thuật để có thể tự tay làm nên những loại bánh yêu thích phục vụ tại nhà, mở tiệm kinh doanh hay trở thành những đầu bếp bánh chuyên nghiệp...

Chương trình kỹ thuật làm bánh CET

Tại Trường trung cấp Kinh tế Du lịch TPHCM (CET), bạn có thể theo học chương trình **Kỹ thuật làm bánh hệ trung cấp**. Ngoài được đào tạo chuyên sâu các phương pháp, kỹ thuật làm nhiều dòng bánh khác nhau như: bánh Việt, bánh Âu, bánh lạnh, bánh mì, bánh kem, bánh nướng... và liên tục cập nhật các xu hướng làm bánh trên

thế giới, bạn còn được học bổ sung các môn văn hóa và đại cương tùy vào hệ học phù hợp với bạn.



Học nghề làm bánh hệ trung cấp tại CET

Không chỉ vậy, bạn còn được đào tạo thêm về kỹ năng quản lý; kiến thức chuyên môn như: thiết lập thực đơn, kiểm soát chi phí, đào tạo và đánh giá nhân viên...; kỹ năng tiếng Anh chuyên ngành để có nền tảng kiến thức toàn diện, vững chắc. Học xong, bạn hoàn toàn có thể tự tin làm được nhiều dòng bánh ngon để trở thành một thợ làm bánh giỏi, nắm bắt các cơ hội việc làm rộng mở trong các nhà hàng – khách sạn, thương hiệu bánh lớn nhỏ... hay tự mở tiệm bánh kinh doanh làm giàu...

Tổng kết

Có thể nói, với bất cứ một công việc, ngành nghề nào đó, nếu đã có đam mê dẫn lối thì dù có khó khăn đến mấy bạn vẫn có thể vượt qua. Vậy nên nếu bạn yêu thích

bánh, muốn tự tay làm ra những chiếc bánh thơm ngon, đẹp mắt để thưởng thức, làm quà tặng hay mở tiệm bánh kinh doanh, trở thành đầu bếp bánh chuyên nghiệp... đừng ngại ngần tham gia ngay các khóa học nhé.

Điền thông tin của bạn tại form bên dưới hoặc gọi về tổng đài **1800 6552** (miễn phí cước gọi) để được tư vấn và hỗ trợ chi tiết nhất!

Bài viết nói về: [Nghề làm bánh dễ hay khó? Nên bắt đầu học làm bánh từ đâu?](#)

Nguồn từ: [CET- Trường trung cấp Kinh tế - Du lịch TPHCM](#)

Tác giả: [Hoàng Thi Diệu Xuân](#)