

# કેક આર્ટિસ્ટ

કેક આર્ટિસ્ટ બેકર્સ છે જે તમામ પ્રસંગો માટે કેક બનાવવામાં અને તેને સજાવવામાં નિષ્ણાત છે. કેકને સજાવવા માટે તેમને સુશોભન ઘટકો જેમ કે આઈસિંગ, ફૂલો, ખાંડના શિલ્પો અને ચિત્રોનો ઉપયોગ કરવાની ઔપચારિક તાલીમ આપવામાં આવે છે.



## વ્યક્તિગત નિપુણતા ★★

- તમે સર્જનાત્મક વ્યક્તિ છો
- તમને ભોજન તૈયાર કરવું ગમે છે
- તમે વિગતો પર ધ્યાન આપો



આ અભ્યાસક્રમની ફી આશરે રૂ. ૨,૦૦૦ થી ₹,૦૦,૦૦૦\* જેટલી હોય છે.

\*આ અંદાજિત રકમ છે અને વિવિધ શૈક્ષણિક સંસ્થાઓ મુજબ તેમાં ફેરફાર હોય શકે છે.

## શિષ્યવૃત્તિ

- રાષ્ટ્રીય શિષ્યવૃત્તિ પોર્ટલ - [www.scholarships.gov.in](http://www.scholarships.gov.in) ની મુલાકાત લો. આ પોર્ટલ હેઠળ કેન્દ્ર સરકારના વિવિધ વિભાગો, UGC/AICTE યોજનાઓ તેમજ રાજ્ય દ્વારા અમલમાં મુકવામાં આવેલી યોજનાઓ દ્વારા આપવામાં આવતી સહાય અંગેની માહિતી ઉપલબ્ધ છે.\*
  - ઉપલબ્ધ શિષ્યવૃત્તિની વિગતો માટે [digitalgujarat.gov.in](http://digitalgujarat.gov.in) ની મુલાકાત લો. ધોરણ XI થી શરૂ થતી શિષ્યવૃત્તિ માટે આ એક પ્રવેશદ્વાર છે.\*
  - યોગ્યતાના આધારે સંસ્થાઓમાં પણ શિષ્યવૃત્તિ ઉપલબ્ધ છે.\*
- \* (આ શિષ્યવૃત્તિની ઉપલબ્ધતા સમયાંતરે બદલાઈ શકે છે)

## લોન

- વિદ્યાલક્ષ્મી, [www.vidyalakshmi.co.in](http://www.vidyalakshmi.co.in), શૈક્ષણિક લોન મેળવવા માંગતા વિદ્યાર્થીઓ માટેનું એક પોર્ટલ છે. આ પોર્ટલ નાણાકીય સેવા વિભાગ, (નાણાં મંત્રાલય), ઉચ્ચ શિક્ષણ વિભાગ (શિક્ષણ મંત્રાલય) અને ઈન્ડિયન બેંક્સ એસોસિએશન (IBA)ના માર્ગદર્શન હેઠળ વિકસાવવામાં આવેલ છે.
- કેટલાક રાજ્યોમાં ઓછા વ્યાજ દરો સાથે વિદ્યાર્થી કેડિટ કાર્ડ ઉપલબ્ધ છે, ઉદાહરણ તરીકે, પશ્ચિમ બંગાળ, ઓડિશા, બિહાર, વગેરે.
- તમામ બેંકો શૈક્ષણિક લોન આપે છે.



## પ્રવેશ માટે...

૧. કોઈપણ વિદ્યાશાખામાં ધો. ૧૨ પૂર્ણ કરો.
૨. બેકરી અને કન્ફેક્શનરી / રસોઈકળા / હોટેલ મેનેજમેન્ટ / કેટરિંગ ટેકનોલોજી અને કલનરી આર્ટ (BCTAC).

### અથવા

સંબંધિત વિષયમાં સ્નાતકની ડિગ્રી મેળવો.

### અથવા

પેટીસેરી અને બેકરી કાફ્ટ / બેકરી અને કન્ફેક્શનરી અથવા કોઈપણ સંબંધિત વિષયમાં ડિપ્લોમા પૂર્ણ કરો.

### અથવા

સ્નાતકની ડિગ્રી મેળવ્યા બાદ, સમાન અથવા સંબંધિત ક્ષેત્રમાં અનુસ્નાતકની ડિગ્રી પ્રાપ્ત કરો.

### અથવા

કેક આર્ટ, કન્ફેક્શનરી અને બેકિંગના ક્ષેત્રમાં પ્રમાણપત્ર કોર્સ કરો.

કૃપા કરીને નોંધણી દરમિયાન અભ્યાસક્રમનો સમયગાળો તપાસો.



## અપેક્ષિત આવક

\*અહીં આપલે આંકડાઓ ફક્ત સૂચક છે અને ફેરફારને પાત્ર છે.

કેક આર્ટિસ્ટનું માસિક વેતન મહિને આશરે રૂ. ૨૦,૦૦૦ થી ૮૦,૦૦૦\* જેટલો હોય છે.

સ્ત્રોત: [https://www.payscale.com/research/IN/Job=Cake\\_Decorator/Salary](https://www.payscale.com/research/IN/Job=Cake_Decorator/Salary)

## તમે ક્યાં કામ કરશો?

કાર્યસ્થળ : બેકરીઓ, પેટીસરીઝ, ઉચ્ચ શ્રેણીની હોટેલ્સ અને રેસ્ટોરન્ટ્સ વગેરે.

ઉદ્યોગ સાહસિકતા: તમે ઘરેથી તમારો પોતાનો વ્યવસાય શરૂ કરી શકો છો અથવા તમારી પોતાની દુકાન ખોલી શકો છો.

કાર્યસ્થળનું વાતાવરણ: તમે રસોડામાં કામ કરશો. એકવાર તમને બઢતી આપવામાં આવે તે પછી તમે એપ્રેન્ટિસ, જુનિયર શેફ અને સહાયકોની ટીમનું નેતૃત્વ કરશો. જો તમે બેકરી અથવા હોટેલ માટે કામ કરો છો તો તમે અઠવાડિયામાં ૬ દિવસ, દિવસના ૯ થી ૧૦ કલાક કામ કરી શકો છો. શિફ્ટ પ્રથા ઉપલબ્ધ હોઈ શકે છે. વ્યસ્ત સમય દરમિયાન, તમારે રજાઓ અથવા સમાહના અંતમાં પણ કામ કરવું પડી શકે છે.

આ ક્ષેત્રમાં દિવ્યાંગ લોકો માટે કામ કરવાની તકો ઉપલબ્ધ છે.

## તમે અભ્યાસ ક્યાં કરશો?

કુકરી, બેકરી અને કન્ફેક્શનરીમાં અભ્યાસક્રમો ઉપલબ્ધ કરાવતી સંસ્થાઓની યાદી.

સંસ્થાઓની આ યાદી માત્ર સૂચક છે.

### ખાનગી સંસ્થાઓ

(અરજી કરતા પહેલા તપાસ કરો કે શું સંસ્થા યુ.જી.સી. સાથે સંલગ્ન અને માન્યતા પ્રાપ્ત છે કે નહીં)

૧. ઈન્ટરનેશનલ ઈન્સ્ટિટ્યુટ ઓફ કલિનરી, દિલ્હી
૨. ઈન્સ્ટિટ્યુટ ઓફ બેકિંગ, બેંગલુરુ
૩. કોન્સલ્ટ બેકિંગ, બેંગલુરુ
૪. ઈન્સ્ટિટ્યુટ ઓફ બેકરી પેસ્ટ્રી આર્ટ્સ, દિલ્હી
૫. કે ફોર કેક, પુણે
૬. એ.એમ.એ., અમદાવાદ
૭. એસોકોમ ઈન્સ્ટિટ્યુટ ઓફ બેકરી ટેકનોલોજી એન્ડ મેનેજમેન્ટ, નોઈડા
૮. ડી.આઈ.એમ.એસ, અમદાવાદ
૯. એકેડેમી ઓફ પેસ્ટ્રી એન્ડ કલિનરી આર્ટ્સ (બહુવિધ શહેરો)
૧૦. નિરાલી કૂકરી અને બેકરી સંસ્થા, મહારાષ્ટ્ર

### ઓનલાઈન અભ્યાસક્રમો

- [www.skillindiadigital.gov.in](http://www.skillindiadigital.gov.in)
- [mybharat.gov.in](http://mybharat.gov.in)

મને સ્કેન કરો



વેબસાઈટ પર જુઓ

## અપેક્ષિત પ્રગતિ પથ



કેક આર્ટિસ્ટ → પેસ્ટ્રી શેફ → એકિઝિક્યુટિવ શેફ

## સર્ચ માટેના કીવર્ડ્સ ...



કેક આર્ટિસ્ટ, પેસ્ટ્રી શેફ, કેક ડેકોરેટર



## સાફલ્ય ગાથા

પ્રાચી ધબલ દેબ, પુણેની આંતરરાષ્ટ્રીય પુરસ્કાર વિજેતા કેક આર્ટિસ્ટ છે. તેણીને બર્મિંગહામમાં વર્ષ ૨૦૧૯ માટે કેક માસ્ટર્સ રોયલ આઈસિંગ એવોર્ડ એનાયત કરવામાં આવ્યો હતો. તે રોયલ-આઈસિંગ આર્ટમાં નિષ્ણાત છે અને ભારતમાં રોયલ-આઈસિંગના ટોચના કલાકાર તરીકે ઓળખાય છે. પુણે સ્થિત, આંતરરાષ્ટ્રીય કેક કલાકારે, મિલાન કેથેડ્રલની ૧૦૦ કિલોની પ્રતિકૃતિ માટે હમણાં જ વર્લ્ડ બુક ઓફ રેકોર્ડ, લંડનમાં સ્થાન મેળવ્યું છે. તેણીએ પોતાની અંદર રહેલ કલાને ઓળખી તે પહેલાં, એક બહુરાષ્ટ્રીય સંસ્થામાં નાણાકીય વિશ્લેષક તરીકે પોતાની કારકિર્દીની શરૂઆત કરી હતી. ત્યારબાદ તેણીએ બેકિંગમાં ડિપ્લોમા કર્યું અને પછી તેમણે પાછળ વળીને જોવું પડ્યું નથી.\*

સ્ત્રોત: <https://www.globalindian.com/story/cake-artist/debut-of-a-vegan-icing-cake-artiste-prachi-learnt-from-mbe-eddie-spence/>

\*ઉપરોક્ત માહિતી ફક્ત તાલીમ હેતુઓ માટે છે અને તેનો ઉપયોગ કોઈપણ વ્યાવસાયિક લાભ માટે કરવામાં આવશે નહીં.