

Pastelero

(6321)



Un pastelero es un empleado de la producción alimentaria cuyo trabajo consiste en preparar diversos productos de pastelería (galletas, tartas, pasteles, bollería especializada, etc.) para su consumo o venta al por menor. Esta función se desempeña, principalmente, en el subsector de restauración. El titular del puesto trabaja, generalmente, en los siguientes establecimientos: restaurantes, comedores de hoteles, clubes privados, servicios de banquetes, servicios de catering, complejos turísticos y otros establecimientos gastronómicos.

Responsabilidades

PLANIFICACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO 50 %

- Analizar y planificar el trabajo a realizar
- Organizar su área de servicio
- Examinar mercaderías e ingredientes disponibles
- En su caso, llevar inventarios de materiales y suministros de panadería y pastelería
- En su caso, encargar alimentos y suministros
- Mantener limpias y ordenadas las áreas de trabajo y las herramientas
- Velar por el mantenimiento del puesto de trabajo, las herramientas y los equipos
- Preparar el calendario de producción y definir la gama y la cantidad de artículos a producir.
- Seleccionar o elaborar recetas

ELABORACIÓN DE PREPARACIONES 50 %

- Preparar recetas o pedidos especiales
- Encargarse de la cocción de los productos preparados
- Glasear o decorar las preparaciones
- Diseñar y elaborar preparaciones en pisos, pasteles tradicionales y piezas de presentación
- Preparar productos helados y cremas
- Preparar bombones y otras piezas
- Envolver o hacer envolver los productos de pastelería



Nivel de idioma

FR	<input checked="" type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/>	Competente
EN	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Básico

Condiciones de trabajo

- Día, noche y fin de semana
- Horarios fijos
- Puesto donde se pasan muchas horas de pie
- Salario por hora entre \$20 y \$30

Criterios de contratación

- Diplomado en cocina y 2 años de experiencia en cocina, o 5 años de experiencia en cocina
- Liderazgo, autonomía y capacidad para tomar decisiones
- Capacidad para trabajar en equipo
- Buena condición física, rapidez en la ejecución
- Capacidad para realizar varias tareas en simultáneo
- Gran capacidad de concentración en un entorno ruidoso y agitado
- Conocimiento y aplicación de los principios básicos de salud y seguridad, de SIMDUT (Sistema de información sobre materiales peligrosos utilizados en el trabajo) y de higiene y saneamiento
- Conocimiento sobre alergias alimentarias
- Conocimientos culinarios básicos y de vocabulario culinario

Competencias y calificaciones



COMPETENCIAS GENERALES

- Capacidad para trabajar en equipo
- Flexibilidad
- Capacidad de organización
- Destreza manual y rapidez en la ejecución
- Atención al detalle



HABILIDADES

- De idioma:
 - Dominio del francés oral y escrito
 - Se valorará el conocimiento o dominio del inglés
 - Se valorará el dominio de otros idiomas
- Uso de estrategias o técnicas de comunicación eficaces
- Comunicar de manera profesional



CONOCIMIENTOS

- Conocimiento de los procesos de transformación de productos semiacabados
- Conocimientos culinarios básicos
- Conocimiento y aplicación de los principios básicos de salud y seguridad, de SIMDUT (Sistema de información sobre materiales peligrosos utilizados en el trabajo) y de higiene y saneamiento



CUALIDADES

- Autonomía
- Proactividad
- Versatilidad
- Tolerancia al estrés
- Dinamismo
- Creatividad



WWW.OBJECTIF-TOURISME.CA

**El uso del masculino responde únicamente al fin de sintetizar el texto*

La información brindada en este documento es indicativa y en ningún modo contractual. Su presentación se enmarca en el proyecto piloto de inserción laboral para solicitantes de asilo en sector del turismo.