

Tasca Professiograma

Professions necessàries per a l'empresa: Patisser, Forner de pa, Dependent/a de botiga.

Professiograma d'un pastisser

Lloc de treball: Patisser

Departament: Pastisseria

Superiors: Cap de forn

Tipus de negoci: Forn/Pastisseria

Funcions i responsabilitats del lloc de treball:

- Preparació dels aliments per la seva elaboració **(3)**
- Elaboració dels productes ofertats per la pastisseria regularment i comandes especials **(4)**
- Conservar els aliments adequadament **(3)**
- Neteja dels utensilis utilitzats i de l'espai de treball **(3)**
- Asegurar que es compleixen els estàndards i procediments necessaris **(3)**
- Seguir les indicacions del seu superior **(4)**

Aptituds necessàries:

- Saber treballar en equip **(2)**
- Creativitat **(4)**
- Organització **(3)**
- Mesura dels detalls **(4)**
- Capacitat de funcionar de forma autònoma **(2)**
- Capacitat d'innovació **(3)**

Formació requerida: Tècnic o tècnica en Cuina i Gastronomia amb certificació d'especialització en Forneria i Brioixeria Artesanal o Tècnic o tècnica en Forneria, Pastisseria i Confiteria amb certificació d'especialització en Forneria i Brioixeria Artesanal

Espai de treball: Forn de la pastisseria

Materials utilitzats: Tot tipus d'utensilis de cuina i pastisseria i instal·lacions d'aquest com forns, amassadores, balances, etc.

Riscos: Cremades, talls, cops i sobrecàrregues musculars.

Condicions pròpies del lloc de treball: Romandre de peu molt temps seguit, jornades de feina que comencen de matinada

Annex de puntuació:

- 1 - Poca dotació
- 2 - Regular
- 3 - Favorable
- 4 - Molt bona