

## 1. MISIÓN Y FUNCIONES



### MISIÓN

Supervisar la ejecución y preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de toda clase de productos de pastelería, respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene y dirigir establecimientos de producción y venta de pastelería, diseñando y comercializando sus ofertas, de forma que se consigan la calidad y los objetivos económicos establecidos

Fuente: Adaptación certificado de profesionalidad HOTR0308



### FUNCIONES

Pesar, medir y mezclar los ingredientes de acuerdo con las recetas y con su criterio personal

Planificar, supervisar y coordinar el trabajo de los pinches de cocina; comprobar la calidad de los alimentos

Fuente: Definidas a partir de las tareas de las Notas Explicativas del Catálogo Nacional de Ocupaciones

Regular la temperatura de los hornos, parrillas, tostaderos y otros aparatos y utensilios de cocina, e inspeccionar y limpiar la cocina, los aparatos y utensilios de cocina y las zonas de servicio para garantizar la manipulación segura e higiénica de los alimentos

## 2. COMPETENCIAS Y HABILIDADES

### COMPETENCIAS TÉCNICO-PROFESIONALES

Fuente: [Esco \(europa.eu\)](http://esco.europa.eu)

#### CAPACIDADES Y COMPETENCIAS ESENCIALES (1/2)

#### TRANSECTORIAL

- [cuidar la presentación de los alimentos](#)
- [observar la legislación relevante sobre salud seguridad higiene y otros relativa a las comidas](#)
- [aplicar análisis de peligros y puntos de control crítico](#)

- [respetar indicaciones de las recetas](#)
- [seguir procedimientos higiénicos en el tratamiento de alimentos](#)
- [seleccionar los ingredientes adecuados](#)
- [crear recetas nuevas](#)

#### ESPECÍFICAS DE LA OCUPACIÓN

- [manejar la máquina para fabricar artículos de confitería](#)

## CAPACIDADES Y COMPETENCIAS ESENCIALES (2/2)

## ESPECÍFICAS DEL SECTOR

- [temperar chocolate](#)
- [impulsar un proceso de tratamiento térmico](#)
- [fabricación de productos de pastelería](#)
- [elaborar productos de panadería](#)
- [hornear productos](#)
- [elaborar dulces de repostería](#)
- [fabricar productos de chocolate](#)
- [verificar especificaciones sobre recubrimiento](#)
- [mantener especificaciones alimentarias](#)
- [moldear chocolate](#)

- [aplicar requisitos de fabricación de alimentos y bebidas](#)
- [aplicar prácticas correctas de fabricación](#)
- [recubrir productos alimenticios](#)
- [controlar la temperatura en procesos farináceos](#)
- [garantizar el uso correcto del equipo de panadería](#)
- [controlar la temperatura en procesos de fabricación de alimentos y bebidas](#)
- [amasar productos alimenticios](#)
- [mezclar productos alimenticios](#)
- [garantizar la calidad del proceso de producción de alimentos](#)
- [hacer cumplir la normativa de salud y seguridad para los productos de panadería](#)

## CAPACIDADES Y COMPETENCIAS OPTATIVAS (1/2)

## TRANSECTORIAL

- [realizar el control automático de procesos](#)
- [actuar de forma fiable](#)
- [aplicar normas para la manipulación de productos inflamables](#)
- [realizar experimentos químicos](#)
- [negociar términos con proveedores](#)
- [crear arte con alimentos](#)

- [comunicarse con los compañeros de trabajo](#)
- [identificar nichos de mercado](#)
- [control de gastos](#)
- [prestar los servicios de una forma flexible](#)
- [comunicarse con los jefes y directivos](#)
- [analizar muestras de producción](#)

## ESPECÍFICAS DEL SECTOR

- [decorar productos de pastelería para acontecimientos especiales](#)
- [trabajar de forma independiente en el proceso de producción de alimentos](#)
- [mantener la relación con los proveedores](#)
- [aplicar técnicas de extrusión](#)
- [analizar tendencias en las industrias de alimentos y bebidas](#)
- [administrar ingredientes en la producción de alimentos](#)

- [ocuparse de hornos de panadería](#)
- [analizar la calidad de los granos de cacao](#)
- [improvisar en procesos de transformación de alimentos](#)
- [negociar mejoras con proveedores](#)
- [hornear y decorar pastelería para ocasiones especiales](#)
- [eliminar residuos alimenticios](#)
- [etiquetar muestras](#)

## CAPACIDADES Y COMPETENCIAS OPTATIVAS (2/2)

## ESPECÍFICAS DE LA OCUPACIÓN

- [elaborar dulces regionales](#)

## CONOCIMIENTOS ESENCIALES

## ESPECÍFICOS DEL SECTOR

- [aspectos químicos del chocolate](#)
- [ingredientes de panadería](#)

- [aspectos químicos del azúcar](#)
- [nutrientes de la confitería](#)
- [métodos de panificación](#)

## CONOCIMIENTOS OPTATIVOS

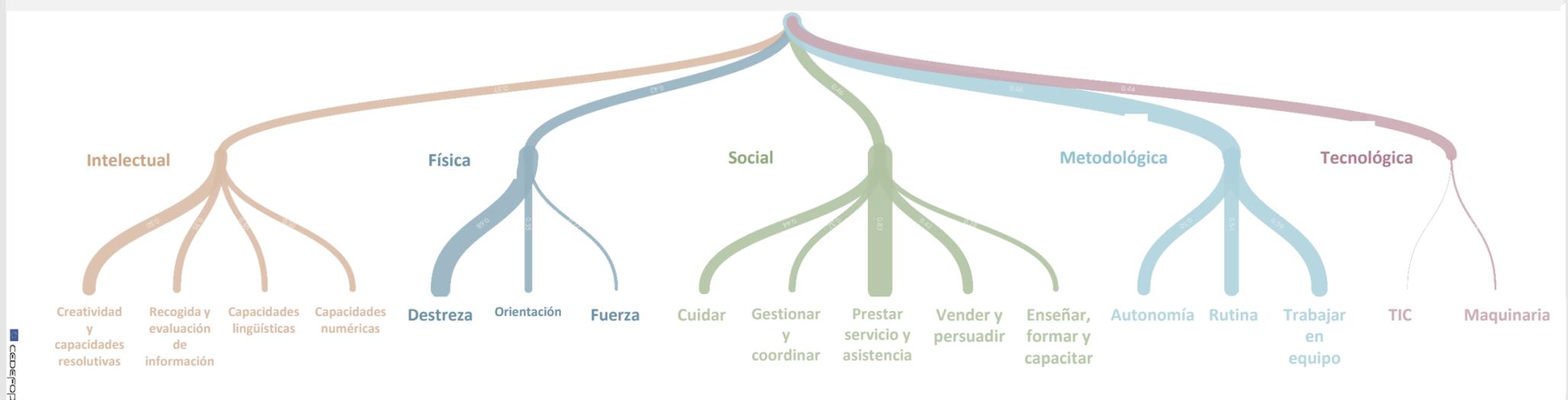
## HABILIDADES TRANSVERSALES

Fuente: [Tasks within occupations | CEDEFOP \(europa.eu\)](#)

Las habilidades transversales en este indicador son valoradas en una escala del 0 al 1 para cada grupo ocupacional en función de su importancia

Para el grupo de **“Trabajadores de los servicios personales”**, al que pertenecen las reposteras-pasteleras y los reposteros-pasteleros, son importantes todas las habilidades **metodológicas** y **sociales**, destacando entre estas últimas habilidades para prestar servicio y asistencia.

Además, sobresalen también la destreza como habilidad **física** y la creatividad y capacidades resolutivas entre las habilidades **intelectuales**.



### 3. FORMACIÓN Y EXPERIENCIA PROFESIONAL



#### CUALIFICACIÓN

Repostería  
Dirección y producción en pastelería



#### CERTIFICADO PROFESIONAL

Repostería  
Dirección y producción en pastelería



#### FORMACIÓN PROFESIONAL REGLADA

Título Profesional Básico en Actividades de  
Panadería y Pastelería



#### FORMACIÓN UNIVERSITARIA



#### OTRA FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Curso de Especialización en Panadería y Bollería Artesanales

**PROFESIÓN REGULADA: NO**

### REQUERIMIENTOS MÍNIMOS

Fuente: SEPE, Perfiles de la oferta de empleo

#### FORMACIÓN

- Respecto al nivel formativo que se demanda del candidato, predomina la formación profesional, en especial la superior, así aparece en el 41% de los casos. El 29% de las ofertas no hacen constar ninguno específico, probablemente confiándolo a la experiencia del candidato.
- Se requiere estar en posesión del carnet de manipulador de alimentos, es un imperativo legal.
- En la formación específica, como ya se ha comentado, hay una amplia variedad de especialidades que van desde el producto a la cocina concreta de un determinado lugar, pasando por las preferencias de determinados colectivos, etc. La oferta se mueve entre la generalización y la especialización con un amplio despliegue.

#### EXPERIENCIA PROFESIONAL

Contar con experiencia es fundamental en esta profesión. Se exigen entre dos o tres años como mínimo de promedio.

Fuente de cualificaciones: <https://incual.educacion.gob.es/busqueda-de-cualificaciones> y de certificados profesionales y formación profesional reglada: <https://www.todofp.es/que-estudiar.html>

## 4. CONDICIONES DE TRABAJO



### JORNADA LABORAL

83% tiempo completo y 17% tiempo parcial

En la inmensa mayoría de las ofertas analizadas (83%) se requiere del candidato una jornada completa y se matiza el cómo se ha de distribuir el tiempo de trabajo: un 29% pide jornada partida, un 18% a turnos, un 7% pide disponibilidad horaria, similar porcentaje a quienes se les pide que trabajen en horario de mañana o tarde, etc., condición ésta muy importante en esta profesión y con un amplio abanico de opciones

Fuente: SEPE, Perfiles de la oferta de empleo



### RETRIBUCIÓN\*

El salario de un/a repostero/a-pastelero/a va a variar según el tiempo que lleve en la empresa, desde los 956,27€/mes hasta 1.027,18€/mes, además cuentan con un plus convenio (solo durante once (11) meses) de 165,20€/mes, según el convenio colectivo del Sector de Hostelería y Actividades Turísticas de la comunidad de Madrid (tabla salarial 2022)



### UBICACIÓN ORGANIZATIVA

Generalmente desempeñan su trabajo en obradores y otros establecimientos de repostería y pastelería, como asalariados o por cuenta propia. También pueden trabajar en la cocina de restaurantes u hoteles

## 5. CONTEXTO

### TEJIDO EMPRESARIAL

Fuente: Instituto Nacional de Estadística, Directorio Central de Empresas, 1 de enero de 2021  
[INEbase / Economía / Empresas / Explotación estadística del directorio central de empresas. DIRCE / Últimos datos](#)

**TOTAL DE EMPRESAS**  
1 de enero de 2021

**12**

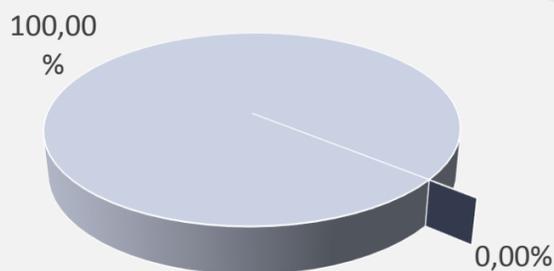
Autónomos

41,67%

MPYMEs\*\*

41,67%

Un **0,00%** de las empresas de la Comunidad de Madrid son **Fabricación de productos de molinería, almidones y productos amiláceos**



Evolución de número de empresas (C. Madrid, 2011-2021)  
**CNAE 106 Fabricación de productos de molinería, almidones y productos amiláceos, 1 de enero de 2021**



### MERCADO DE TRABAJO

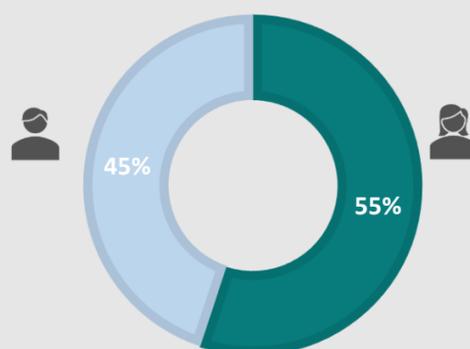
Fuente: Instituto Nacional de Estadística, Encuesta de Población Activa (2011-2021)  
[INEbase / Mercado laboral / Actividad, ocupación y paro / Encuesta de población activa / Últimos datos](#)

Evolución del número de empleos (C. Madrid, T12011-T42021);  
**Grupo ocupacional 5. Trabajadores de los servicios de restauración, personales, protección y vendedores**



**TOTAL DE EMPLEOS**  
en el cuarto trimestre de 2021

**448.100**



% que representa la CM en el total del grupo ocupacional en España

13,26%

% que representa el grupo ocupacional sobre el total del empleo en la CM

17,43%

Los **datos actualizados** sobre demandantes de empleo, paro y contratación se pueden consultar **pinchando en el siguiente botón:**



\* Las cifras de retribución hacen referencia al salario bruto  
\*\* MPYMEs o Micropymes, son pequeñas empresas de menos de 10 empleos.

PERSPECTIVAS DE FUTURO

TENDENCIAS DE FUTURO DEL SECTOR

- 1 Productos sostenibles, para el medioambiente, la nutrición y el territorio (ecológicos, sanos y de cercanía)
- 2 Crecimiento de eventos gastronómicos y del turismo gastronómico

PRINCIPALES CAMBIOS Y TECNOLOGÍAS

FACTORES DE CAMBIO

Incremento de la población con alergias, intolerancias y enfermedades vinculadas con la alimentación

Cambios en las preferencias de consumo

CONSECUENCIAS

Profesionalización del sector

Especialización

Los principales cambios que se van a producir en esta profesión vienen propiciados por las “tendencias” de consumo. Cada vez hay más población afectada por alergias, intolerancias y enfermedad, a la vez que vive un empoderamiento de los consumidores y consumidoras respecto a la calidad o requisitos de los alimentos.

El sector debe adaptarse, para lo que se requiere de una mayor profesionalización, con conocimiento y sensibilidad sobre los problemas alimentarios, capacidades profesionales para el desempeño del trabajo y con una especialización mayor en productos, tendencias, ingredientes, o gastronomía específica.

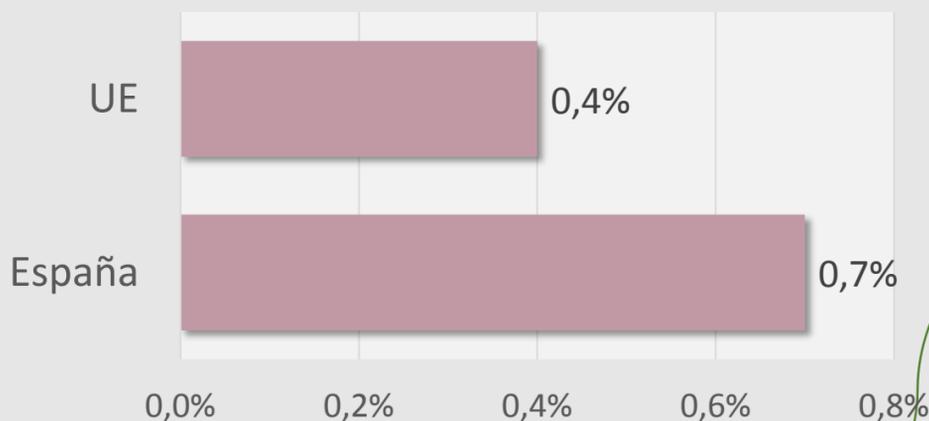
HERRAMIENTAS Y TECNOLOGÍAS

- **Competencias digitales básicas:** para emplear los programas relacionados con la organización del negocio, logística y pedidos, TPV, gestión de stocks, etc.

PERSPECTIVAS EN EL EMPLEO

Fuente: [de.pronóstico.de.habilidades.CEDEFOP.europa.eu](http://de.pronóstico.de.habilidades.CEDEFOP.europa.eu)

Crecimiento del empleo (% tasa anual)



Variación absoluta esperada del empleo en España

104.564

Nivel de cualificación de los nuevos empleos esperados

ALTO

56.252

MEDIO

167.940

BAJO

- 119.626

- **Ocupación:** Trabajadores de los servicios personales
- **País:** España
- **Periodo:** 2021-2030



**REPOSTEROS-PASTELEROS/  
REPOSTERAS/PASTELERAS**



Según las proyecciones a 2030 de CEDEFOP, el grupo ocupacional “**Trabajadores de los servicios personales**” aumentará en España por encima a lo que lo hará en Europa, siendo el sector del alojamiento y catering en el que se concentrará la mayor parte del empleo.

La creación de empleo se concentrará en los niveles medios de cualificación, aunque también crecerá en los niveles altos, mientras que disminuirá en los niveles bajos de cualificación.

Realizando a partir de los datos disponibles\* una estimación del crecimiento del empleo en Madrid, en el año 2030 habrá unos 13.870 profesionales más que en 2021.

## 6. IDENTIFICACIÓN DE LA OCUPACIÓN

### CARACTERIZACIÓN

#### OCUPACIÓN SISPE

Reposteros-pasteleros

#### CÓDIGO SISPE

51101071

#### FAMILIA PROFESIONAL

Hostelería y Turismo

#### ÁREAS

• Restauración

#### CNAE

106 Fabricación de productos de molinería, almidones y productos amiláceos

#### OCUPACIONES SISPE AFINES

51101015 Cocineros de barco  
51101026 Cocineros, en general  
51101037 Planchistas (cafetería o restauración)  
51101048 Preparadores de alimentos infantiles

51101060 Preparadores de precocinados y cocinados  
51101059 Preparadores de catering  
51101082 Supervisores de catering

### EQUIVALENCIAS EN OTRAS CLASIFICACIONES

#### CNO-11

5110 – Cocineros asalariados

#### CIOU-08

5120 – Cocineros

#### GRUPO OCUPACIONAL

5 - Trabajadores de los servicios de restauración, personales, protección y vendedores

#### ESCO

[75123 - repostero/repostera](#)