

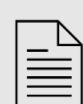
1. MISIÓN Y FUNCIONES



MISIÓN

Realizar, organizar y conducir las operaciones necesarias para fabricar productos de pastelería y confitería, controlando el aprovisionamiento y el almacenamiento de las materias primas y de los productos terminados, elaborando masas, pastas y productos básicos de pastelería-repostería, así como de confitería, chocolatería, galletería y otras, todo ello con el acabado, la decoración, el envasado y la presentación adecuados y con la calidad e higiene requeridas

Fuente: Certificado de profesionalidad; INAF0109



FUNCIONES

Aplicar baños, glaseados y otras coberturas a los productos horneados, usando espátulas o pinceles

Combinar los ingredientes medidos en recipientes de máquinas de mezclado, amasado o cocción

Comprobar la calidad de las materias primas para garantizar que se cumplen las normas y especificaciones

Coordinar la preparación, carga, horneado, descarga, retirada y enfriamiento de los lotes de pan, panecillos, pasteles y productos de confitería

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

Confeccionar a mano, con ayuda de utensilios y algunas máquinas, dulces y golosinas, mezclando azúcar, chocolate y otros ingredientes

Comprobar la limpieza de los equipos y el estado del local antes de la producción para garantizar que se cumple la normativa de salud y seguridad en el trabajo

Elaborar pan, galletas, pasteles, tartas, fideos y otros productos hechos con harina

Vigilar las temperaturas del horno y el aspecto de los productos para determinar los tiempos de horneado

2. COMPETENCIAS Y HABILIDADES

COMPETENCIAS TÉCNICO-PROFESIONALES

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

CAPACIDADES Y COMPETENCIAS ESENCIALES (1/2)

TRANSECTORIAL

- [mantener máquinas para cortar](#)
- [cuidar la presentación de los alimentos](#)
- [controlar las operaciones de las máquinas](#)
- [almacenar materias primas alimenticias](#)
- [aplicar normas para la manipulación de productos inflamables](#)

- [aplicar análisis de peligros y puntos de control crítico](#)
- [crear arte con alimentos](#)
- [respetar indicaciones de las recetas](#)
- [programar sistemas de control de máquinas](#)
- [seleccionar los ingredientes adecuados](#)
- [manejar la balanza](#)

CAPACIDADES Y COMPETENCIAS ESENCIALES

TRANSECTORIAL

- [supervisar el equipo de carga de harina](#)
- [fabricación de productos de pastelería](#)
- [limpiar máquinas para la fabricación de alimentos y bebidas](#)
- [hornear productos](#)
- [elaborar dulces de repostería](#)
- [verificar la calidad de los productos en la cadena de producción](#)
- [administrar ingredientes en la producción de alimentos](#)

- [moldear masas](#)
- [supervisar operaciones de máquinas de limpieza](#)
- [aplicar requisitos de fabricación de alimentos y bebidas](#)
- [aplicar prácticas correctas de fabricación](#)
- [controlar la temperatura en procesos farináceos](#)
- [garantizar el uso correcto del equipo de panadería](#)
- [medir con precisión operaciones de procesado de alimentos](#)
- [amasar productos alimenticios](#)
- [mezclar productos alimenticios](#)

CAPACIDADES Y COMPETENCIAS OPTATIVAS

TRANSECTORIAL

- [actuar de forma fiable](#)
- [mantener existencias en el proceso de producción](#)
- [realizar experimentos químicos](#)
- [seguir instrucciones escritas](#)
- [negociar términos con proveedores](#)
- [comunicarse con los compañeros de trabajo](#)
- [seguir procedimientos higiénicos en el tratamiento de alimentos](#)

- [levantar objetos pesados](#)
- [asegurar la mercancía](#)
- [crear recetas nuevas](#)
- [seguir el programa de producción](#)
- [prestar los servicios de una forma flexible](#)
- [comunicarse con los jefes y directivos](#)
- [seguir instrucciones verbales](#)

ESPECÍFICAS DEL SECTOR

- [crear productos alimenticios nuevos](#)
- [impulsar un proceso de tratamiento térmico](#)
- [gestionar la recepción de materias primas](#)
- [analizar tendencias en las industrias de alimentos y bebidas](#)
- [someter alimentos a procesos de refrigeración](#)
- [ocuparse de hornos de panadería](#)
- [improvisar en procesos de transformación de alimentos](#)

- [negociar mejoras con proveedores](#)
- [agregar cultivos de fermentos lácticos a productos elaborados](#)
- [eliminar residuos alimenticios](#)
- [integrar el equipo de transformación de alimentos](#)
- [analizar las características de los productos alimenticios al recibirlos](#)
- [garantizar la calidad del proceso de producción de alimentos](#)
- [etiquetar muestras](#)

CONOCIMIENTOS ESENCIALES

TRANSECTORIAL

- [elaboración artesanal](#)

CONOCIMIENTOS OPTATIVOS

TRANSECTORIAL

- [principios de seguridad alimentaria](#)
- [ingredientes de panadería](#)
- [procesos de fermentación de los alimentos](#)

- [máquinas para moler](#)
- [operaciones de molienda](#)
- [métodos de panificación](#)
- [procesos de elaboración de alimentos y bebidas](#)

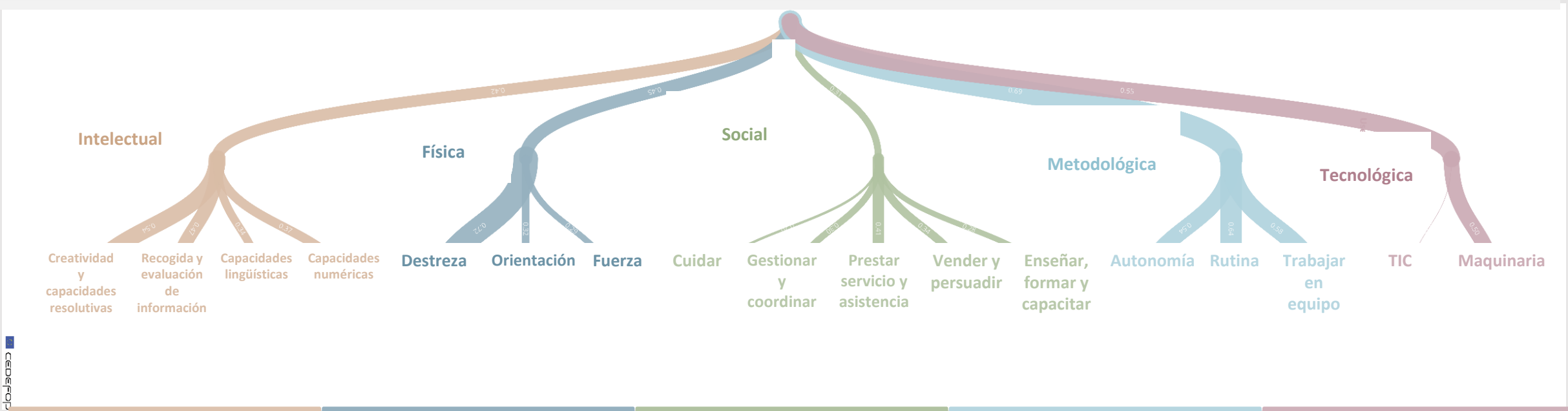
HABILIDADES TRANSVERSALES

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 “operarios y oficiales de procesamiento de alimentos, de alimentos, de la confección, ebanistas y otros”, al que pertenecen las pasteleras y los pasteleros destacan las habilidades vinculadas con la **metodología** y la física, principalmente el trabajo en equipo, la rutina, la autonomía y la destreza,

Además, habilidades para la creatividad y las capacidades resolutivas y la recogida y evaluación de información en el ámbito de las habilidades **intelectuales**, son también muy relevantes para este perfil profesional.



3. FORMACIÓN Y EXPERIENCIA PROFESIONAL



CUALIFICACIÓN

Panadería y bollería



CERTIFICADO PROFESIONAL

Panadería y bollería



FORMACIÓN PROFESIONAL REGLADA

Título Profesional Básico en Actividades de Panadería y Pastelería



FORMACIÓN UNIVERSITARIA



OTRA FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Curso/Carnet de Manipulador de Alimentos
Curso de Especialización en Panadería y Bollería Artesanales

PROFESIÓN REGULADA: NO

REQUERIMIENTOS MÍNIMOS

Fuente: SEPE, Perfiles de la oferta de empleo

FORMACIÓN 1/2

- En la mayor parte de las ofertas publicadas no consta expresamente la exigencia de formación, pero en las que sí se demanda un nivel formativo, este suele ser grado medio de FP, grado superior de FP o estudios primarios, valorándose principalmente las titulaciones de Hostelería.
- Como consecuencia de la diversificación de competencias que se requieren, suele ser habitual que se pida o valore formación complementaria, tales como estudios de pastelería, cocina o similar, especialidad en cocina y carnet de manipulador de alimentos, entre otras. Según la normativa sanitaria vigente, es responsabilidad de los empleadores garantizar y facilitar la formación en manipulación de alimentos; en función de la actividad a desarrollar. En el caso de que se hubiera adquirido previamente, se valoraría como un conocimiento específico.
- El carnet de conducir automóvil solo se requiere en un 10% de las ofertas y en igual proporción la disponibilidad de vehículo, aunque en la mayor parte de los casos no consta la de viajar. No se considera necesario ningún otro tipo de carnet.

FORMACIÓN 2/2

- El conocimiento de idiomas no tiene una presencia significativa en estas ofertas, salvo en aquellos casos en que exista otra lengua oficial en la zona como ocurre en Cataluña o el inglés, el francés o el italiano para puestos de trabajo ubicados en lugares con afluencia de turismo extranjero.
- Solamente en un 3% de las ofertas la formación de los trabajadores se realizaría a cargo de la empresa.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

Se pide experiencia previa a los candidatos dadas las características de esta ocupación. La experiencia mínima requerida es de más de dos años en un 24% de las ofertas, de más de un año en un 14% y de más de cinco años en un 12% de las mismas, en función del puesto ofertado. Solamente en un 4% no se requiere.

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

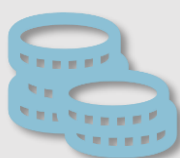


JORNADA LABORAL

92% tiempo completo y 8% tiempo parcial

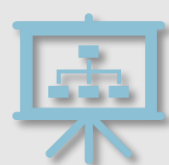
De las ofertas que exponen las condiciones laborales sobre jornada, el 92% ofrecen trabajo a tiempo completo, distribuyendo el tiempo en distintas opciones, aunque predomina con diferencia la disponibilidad horaria, la jornada de mañana y la partida

Fuente: SEPE, Perfiles de la oferta de empleo



RETRIBUCIÓN*

El salario mensual de los/as pasteleros/as varía dependiendo de si es personal de apoyo o cualificado, el rango salarial está entre 994,00€-1.081,74€, haciendo un total anual de 14.910,00€-16.226,13€ (validez hasta 31/12/2022) según la revisión salarial del Convenio Colectivo del Sector de Comercio e Industria de Confeitería, Pastelería, Bollería, Repostería, Heladería y Platos Cocinados de la comunidad de Madrid (tabla salarial 2022)



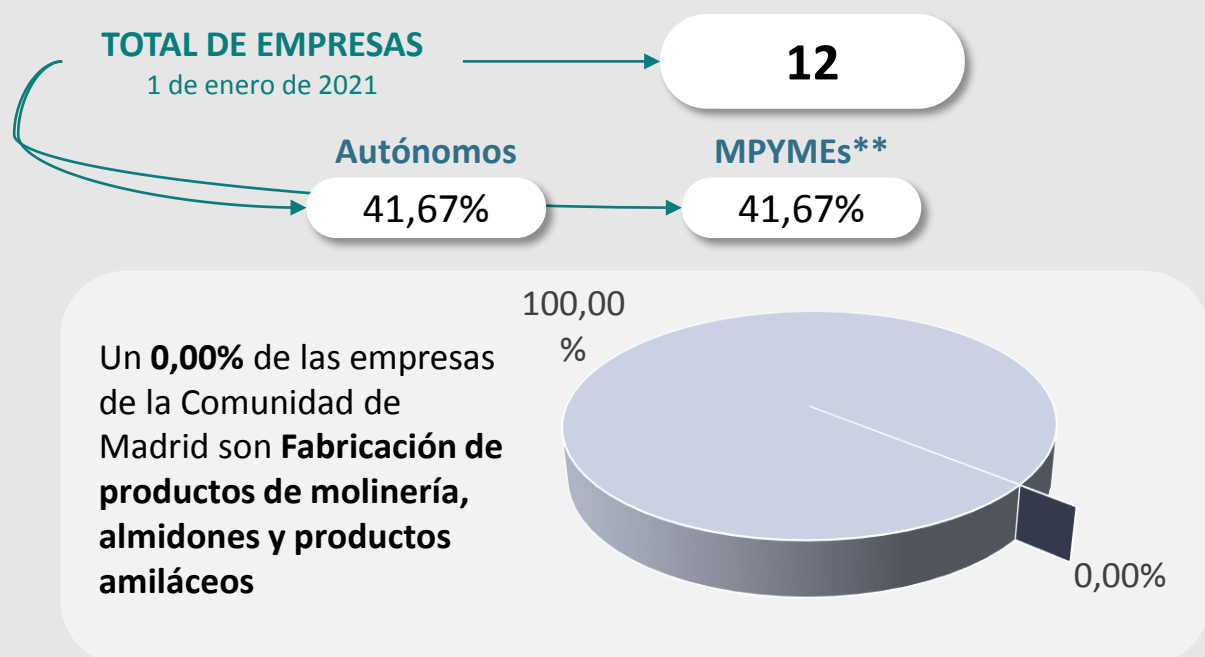
UBICACIÓN ORGANIZATIVA

Obradores, panaderías

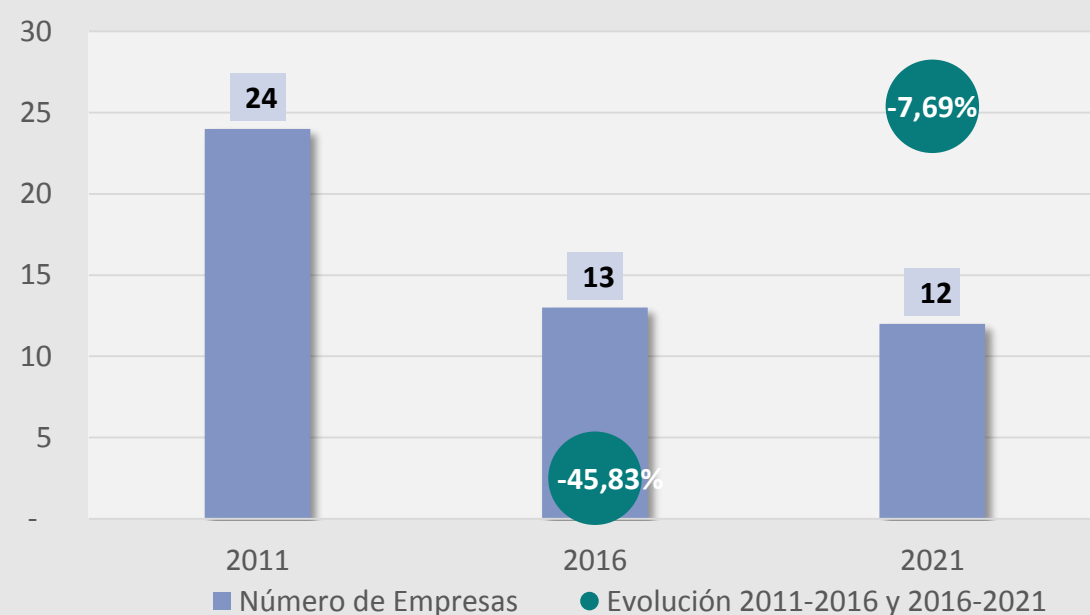
5. CONTEXTO

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](#)

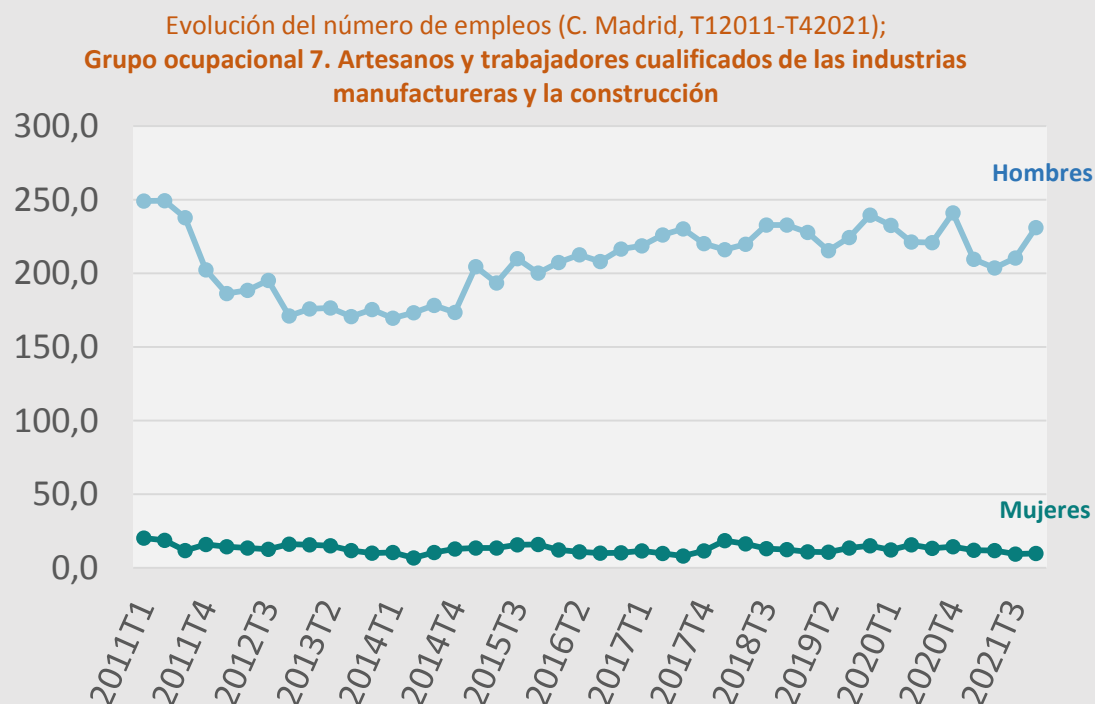


Evolución de número de empresas (C. Madrid, 2011-2021)
CNAE 106 Fabricación de productos de molinería, almidones y productos amiláceos, 1 de enero de 2021

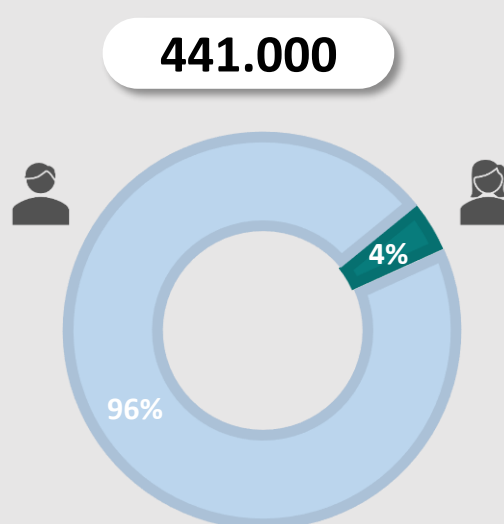


MERCADO DE TRABAJO

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



TOTAL DE EMPLEOS en el cuarto trimestre de 2021



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

11,33%

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

7,59%

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 existe 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.

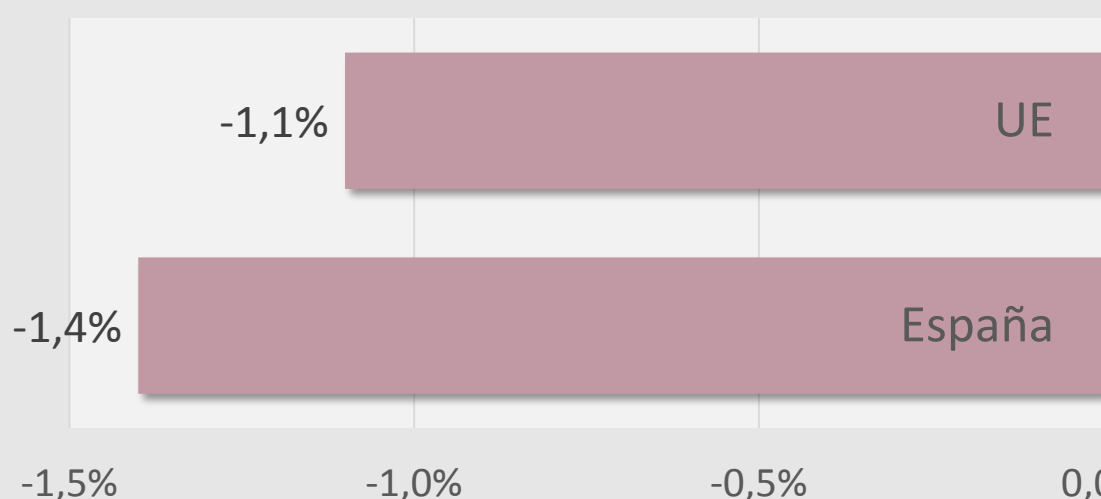
HERRAMIENTAS Y TECNOLOGÍAS

- **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 \(europa.eu\)](#)

Crecimiento del empleo (% tasa anual)



Variación absoluta esperada del empleo en España

- 42.532

Nivel de cualificación de los nuevos empleos esperados

ALTO

-881

MEDIO

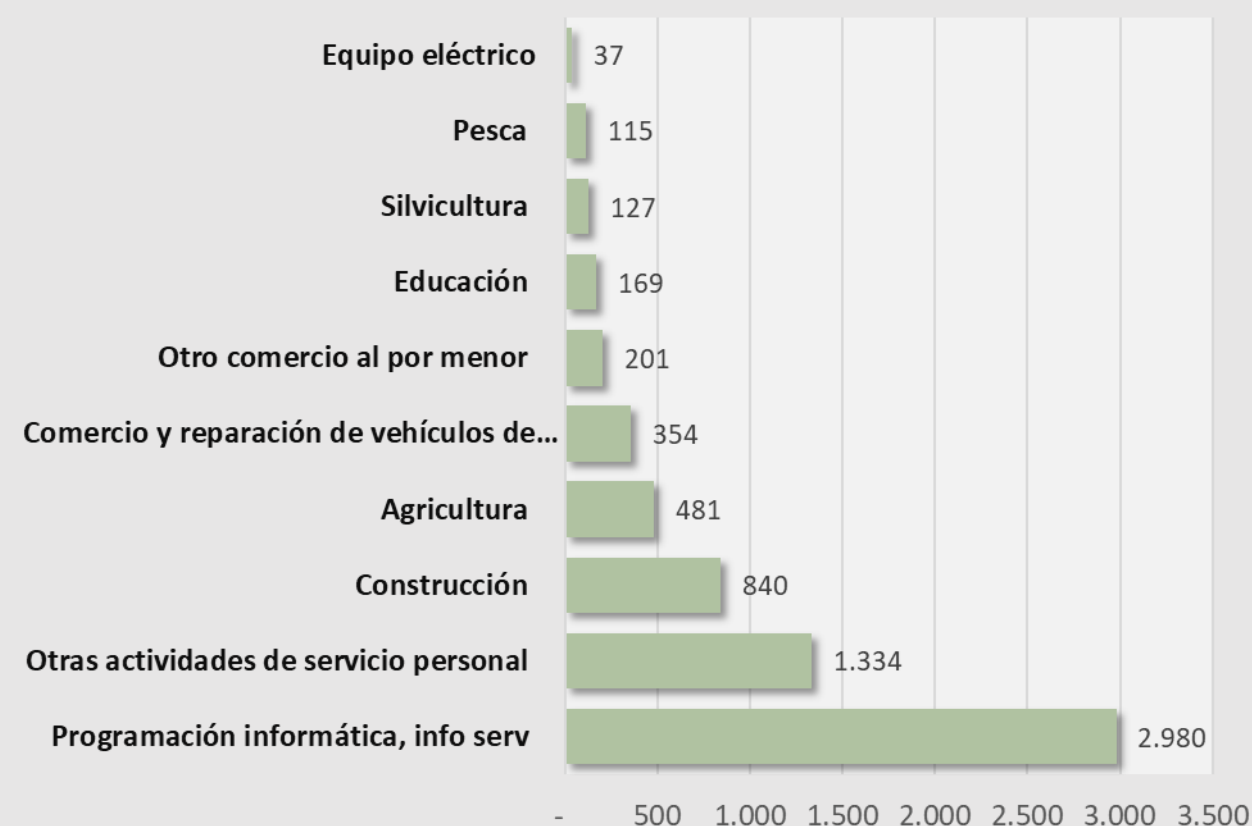
4.397

BAJO

-47.809

- **Ocupación:** Operarios y oficiales de procesamiento de alimentos, de la confección, ebanistas, otros artesanos y afines
- **País:** España
- **Periodo:** 2021-2030





Según las proyecciones a 2030 de CEDEFOP, el grupo ocupacional “Operarios y oficiales de procesamiento de alimentos, de alimentos, de la confección, ebanistas y otros” crecerá en Europa caerá menos que el descendimiento de España, siendo el sector de programación informática en el que se concentrará la mayor parte del empleo.

Dados los requerimientos de formación de estos profesionales, prácticamente la totalidad de los nuevos puestos contarán con una cualificación media.

Realizando a partir de los datos disponibles* una estimación de la variación del empleo en Madrid, en el año 2030 habrá unos 4.819 profesionales menos que en 2021.

6. IDENTIFICACIÓN DE LA OCUPACIÓN

CARACTERIZACIÓN

OCUPACIÓN SISPE

Pasteleros

CÓDIGO SISPE

77031048

FAMILIA PROFESIONAL

Hostelería y Turismo

ÁREAS

• Restauración

CNAE

106 Fabricación de productos de molinería, almidones y productos amiláceos

OCUPACIONES SISPE AFINES

77031011 Churreros
 77031020 Galleteros
 77031039 Panaderos
 77031057 Trabajadores de la elaboración de caramelos y dulces

77031066 Trabajadores de la elaboración de productos de cacao y chocolate
 77031075 Trabajadores de la elaboración de turrónes y mazapanes
 77031084 Turroneros artesanales

EQUIVALENCIAS EN OTRAS CLASIFICACIONES

CNO-11

7703 – Panaderos, pasteleros y confiteros

CIOU-08

7512 – Panaderos, pasteleros y confiteros

GRUPO OCUPACIONAL

7 - Artesanos y trabajadores cualificados de las industrias manufactureras y la construcción (excepto operadores de instalaciones y maquinaria)

ESCO

[75125 - pastelero/pastelera](#)

En los apartados de “Ocupaciones SISPE Afines”, “CNO-11” y “CIOU-08” se presenta el nombre oficial en dichas clasificaciones, siendo este masculino genérico. Los términos de ocupaciones y puestos de trabajo se utilizan con carácter genérico y omnicompreensivo de mujeres y hombres

*El pronóstico se ha realizado a partir de la combinación de información numérica proveniente de la EPA y de CEDEFOP