



Professional encarregat/da d'elaborar i presentar productes de pa i brioixeria, pastisseria i confiteria, conduint les operacions de producció, composició i decoració, en obradors i en establiments de restauració. Sovint es treballa en equip amb altres professionals.

Es treballa pràcticament tota la jornada dempeus, a temperatures força altes o baixes. És habitual l'horari nocturn.

FUNCIONS

- » Rebre i emmagatzemar les matèries primeres i productes auxiliars.
- » Manipular aliments per a l'elaboració de pa, brioixeria i pastissos.
- » Verificar la qualitat dels productes elaborats, realitzant controls bàsics i registrant els resultats.
- » Envasar, etiquetar i embalar els productes elaborats, assegurant la seva integritat durant la distribució i comercialització.
- » Preparar i mantenir els equips i instal·lacions.



COMPETÈNCIES TÈCNiques

Coneixements necessaris

- » Aplicació de tècniques i mètodes de recepció de mercaderies, de conservació i d'emmagatzematge i control d'estocs.
- » Utilització adequada de la maquinària i les eines de treball.
- » Coneixements de les fases habituals de preparació dels productes.
- » Aplicació de mètodes de neteja i esterilització de material i maquinària.
- » Aplicació de les normes de seguretat i higiene alimentària.



COMPETÈNCIES BàSIQUES

Coneixements mínims necessaris

- » Català i Castellà (nivell mig).
- » Càlcul funcional (sumar, restar, multiplicar i dividir).



COMPETÈNCIES TRANSVERSALS

Habilitats personals

- » Creativitat i innovació.
- » Planificació i organització de la feina.
- » Preocupació per l'ordre i la qualitat.



SORTIDES PROFESSIONALS

- » Forns degustació.
- » Obradors.
- » Pastisseries.
- » Restaurants.

FORMACIÓ RELACIONADA*

ESO	Cicle Formatiu de Grau Mig	Cicle Formatiu de Grau Superior	GRAUS	ALTRES
<ul style="list-style-type: none"> » Graduat d'Educació Secundària Obligatòria. 	En ocasions es valora/requereix: <ul style="list-style-type: none"> » CFGM de Forneria, Pastisseria i Confiteria. 			En ocasions es valora/requereix: <ul style="list-style-type: none"> » Certificats de Professionalitat de la Família Professional d'Indústria alimentària: <ul style="list-style-type: none"> - "Fleca i brioixeria" (Nivell 2). - "Pastisseria i confiteria" (Nivell 2). » Cursos monogràfics d'especialitats de fleca, brioixeria o pastisseria, tradicionals o de nova creació.

*A més d'aquesta formació també cal tenir en compte aquelles titulacions equivalents i/o homologades

Característiques més rellevants d'aquesta ocupació a la Xarxa XALOC*

* Font: Plataforma Telemàtica de la Xarxa de Serveis Locals d'Ocupació (XALOC). Dades a partir de les ofertes de feina gestionades a l'any 2021.



REQUISITS MÉS VALORATS PER LES EMPRESES

Experiència mitjana requerida: 12-18 mesos.

Formació de manipulació d'aliments i higiene alimentària



ASPECTES MÉS HABITUALS DE LA CONTRACTACIÓ

CONTRACTE

Tipus Eventual per circumstàncies de la producció

Durada Entre 3 i 6 mesos

Jornada Intensiva

Indiferent laborales i/o festius

* Nota informativa: els tipus de contractes descrits són de les modalitats vigents l'any 2021. Les modalitats de contractes que s'ofereixen a partir del 30 de març del 2022 són les regulades pel Reial Decret-Llei 32/2021, de 28 de desembre.

EMPRESA

Sector Serveis

Mida Petita empresa (de 10 a 49 treballadors)



44

Llocs de treball oferts



VOLS FORMAR-TE EN AQUESTA OCUPACIÓ?



VOLS TREBALLAR EN AQUESTA OCUPACIÓ?



PER SABER-NE MÉS

Estudiar a Catalunya:

<https://triaeducativa.gencat.cat/ca/inici/>

Cercador Formació SOC:

<https://www.oficinadetreball.gencat.cat/socfuncions/CercadorCursosSimple.do>

Vols treballar a l'administració pública- CIDO:

<https://cido.diba.cat/oposicions>

Treball per ocupacions-Generalitat:

<http://treballperocupacions.observatoritreball.gencat.cat/treballperocupacions/web/home>

Conèixer les feines- SOC:

<https://serveiocupacio.gencat.cat/ca/cercar-feina/informacio-sobre-el-mercat-laboral/coneixer-les-feines/>

Cercador d'ocupacions-Barcelona Activa:

https://treball.barcelonactiva.cat/porta22/cat/mercat/cercador_ocupacions/index.jsp

Per conèixer més oportunitats laborals d'aquesta ocupació, adreça't al teu Servei Local d'Ocupació



xaloc.diba.cat



Diputació
Barcelona

Àrea de Desenvolupament
Econòmic, Turisme i Comerç



xaloc
XARXA LOCAL D'OCCUPACIÓ
INTERMEDIACIÓ

