

Código de la Clasificación Nacional de  
Ocupaciones:

7802

Repostero - pastelero



Formación para Hostelería

### Descripción General ¿Quiénes son y qué hacen?

Los pasteleros o reposteros son los encargados de preelaborar, preparar, presentar y conservar toda clase de productos de repostería y definir sus ofertas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

### Tareas habituales ¿Qué tareas realizan?

Las tareas de los pasteleros/reposteros son muchas y variadas, pues deben encargarse de todos los pasos, que van desde tener el producto o materia prima a utilizar hasta convertirlo en un plato del menú.

Realizar las operaciones de elaboración de pasteles, preparando las materias primas necesarias según fórmula, mezclando ingredientes, elaborando masas y cremas, horneando y añadiendo los productos complementarios de decoración.

Por tanto sus tareas van desde el aprovisionamiento de mercancías y control del mismo, así como sus consumos.

Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

### Competencias Técnicas (Funciones, Tareas, Habilidades, Responsabilidades)

Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.

-Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.

-Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.

Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

**REALIZAR Y/O CONTROLAR LAS OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE MASAS, PASTAS Y PRODUCTOS BÁSICOS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PARA PASTELERÍA-REPOSTERÍA.**

Elaborar masas y pastas para la obtención de productos de pastelería-repostería de acuerdo con lo establecido en la formulación y en el protocolo de elaboración de cada tipo de producto.

-Se deberá disponer con antelación de todo lo necesario tanto materias primas como utensilios y equipos, verificando que las características de la harina y de los demás ingredientes se ajustan a lo requerido en el proceso.

-Se comprueba que todos los equipos funcionan correctamente y en caso de no ser así, se informa de las anomalías detectadas.

-Se obtienen las masas y las pastas:

-- Aplicando las técnicas básicas de manipulación o tratamiento de alimentos en crudo.

-- Dosificando los ingredientes de acuerdo con la formulación y conforme al orden establecido.

-- Aplicando, en cada caso, técnicas de tamizado, dosificación, mezclado, amasado, refinado, batido, montado o emulsionado, laminado, hojaldrado y otras que fueren necesarias.

-- Controlando los parámetros de tiempo y velocidad de amasado o batido, de temperatura de la masa, espesor y reposos de las masas laminadas y adoptando, en caso de desviaciones las medidas correctoras necesarias.

-- Verificando las características físicas y organolépticas de la masa o pasta (color, extensibilidad, tenacidad, textura, fluidez).

-Se utilizan los equipos y medios energéticos establecidos para el proceso en todo momento, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

Se participa en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

Hacer porciones de masas y pastas para conseguir las unidades individuales requeridas, siguiendo la secuencia de operaciones adecuada en cada caso.

-Se realiza la preparación de útiles y equipos teniendo en cuenta las características del tipo de pieza a elaborar.

-Se realizan los tiempos de reposo en masa adecuados para cada producto.

-Se aplican los métodos de división, formado, volteado, reposo en pieza, moldeado, escudillado y otros que fueren necesarios en el orden y la forma establecidos en la ficha técnica de elaboración.

-Se comprueba que las piezas obtenidas tienen la forma, el peso y el volumen adecuados.

Aplicar el método de cocción, fritura, escaldado y enfriamiento requerido por cada producto.

-Se preparan los hornos, cocedoras, freidoras, escaldadoras, baños maría y cualquier otro equipo necesario para la elaboración del producto, seleccionando las condiciones de tiempo y temperatura adecuadas.

-Se comprueba que las manipulaciones previas del producto necesarias para la correcta cocción, se ejecutan en el momento y la forma adecuados (cortado, pintado, volteado, incorporación de cremas, rellenos, etc.).

-Se planifica la carga del horno, cocedora, freidora, del baño maría y de otros equipos, efectuándose en las cantidades y con la frecuencia adecuadas para optimizar el proceso.

-Se controla durante la cocción la temperatura, el tiempo y la humedad, tomando, en caso de desviaciones, las medidas correctoras necesarias.

-Se verifica que las características físicas y organolépticas de las piezas son las establecidas en su ficha técnica y, en su caso, se ajustan las condiciones del proceso a las especificaciones del producto.

-Los productos se someten a enfriado en la forma establecida, hasta que alcancen la temperatura adecuada que permita su posterior procesado.

-Se comprueban las características físicas y organolépticas de la masa o pasta elaborada, ajustándose a lo establecido en la ficha técnica, tomando en caso contrario las medidas correctoras necesarias.

-Se utilizan los equipos y medios energéticos establecidos para el proceso en todo momento, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

-Se realiza la participación en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

Realizar otras elaboraciones complementarias con múltiples aplicaciones para pastelería/repostería tales como jarabes, siropes, mermeladas, coberturas, gelatinas, fondant, praliné, crocanti, rellenos dulces y salados (crema, trufa, nata, charcutería y guarniciones saladas), de acuerdo con las técnicas básicas, de modo que resulten aptas para su consumo directo o para completar platos y productos.

-Se deberá disponer con antelación de todo lo necesario tanto materias primas como utensilios y equipos, verificando que se ajustan a lo requerido en el proceso.

-Se comprueba que todos los equipos funcionan correctamente y en caso de no ser así, se informa de las anomalías detectadas.

-Se ejecutan las elaboraciones complementarias de múltiples aplicaciones:

-- Aplicando las técnicas básicas de manipulación o tratamiento de alimentos en crudo.

-- Utilizando, en cada caso, las técnicas de elaboración apropiadas a cada producto: tostado, pelado, triturado, molido y refinado de frutos secos, mezclado, batido o emulsionado, fundido, templado, moldeado, cocción, etc.

-- Obteniendo, para cada producto, la textura, densidad, fluidez y demás características físicas y organolépticas adecuadas adoptando, en caso de desviación, las medidas correctoras oportunas.

-Se utilizan los equipos y medios energéticos establecidos para el proceso en todo momento, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

-Se realiza la participación en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

Conservar masas y pastas básicas y elaboraciones complementarias con múltiples aplicaciones para pastelería/repostería, de forma que resulten aptas para su acabado posterior o distribución comercial.

-Se regulan las cámaras de conservación conforme a las características de las distintas elaboraciones.

-Se respetan durante el proceso de almacenamiento en las cámaras, los procedimientos establecidos respecto a la distribución, el volumen y la velocidad de carga de las cámaras.

-Se utilizan los recipientes, envases y equipos adecuados para cada producto.

-Se comprueba que los parámetros de temperatura, humedad y tiempo de las cámaras de conservación se mantienen dentro de las tolerancias permitidas, actuando, en caso necesario, por medio de operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control.

-Se utilizan los equipos y medios energéticos establecidos para el proceso, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

ELABORAR Y PRESENTAR PRODUCTOS HECHOS A BASE DE MASAS Y PASTAS, POSTRES DE COCINA Y

HELADOS.

Preparar y presentar productos hechos a base de masas y pastas.

-Se deberá disponer con antelación de todo lo necesario tanto materias primas como utensilios y equipos, verificando que se ajustan a lo requerido en el proceso.

-Se comprueba que todos los equipos funcionan correctamente y en caso de no ser así, se informa de las anomalías detectadas.

-La elaboración y presentación de productos hechos a base de masas y pastas, tales como tartas, pasteles, panes sencillos, pizzas y otros, se ejecuta:

- Aplicando las técnicas básicas de manipulación o tratamiento de alimentos en crudo.

- Utilizando las técnicas de cocción establecidas.

- Sacándole el máximo partido económico y gastronómico a los productos de temporada.

Se realiza, finalizado el proceso de elaboración:

- Su acabado y presentación de acuerdo con las normas definidas, en el caso de productos para el consumo.

- El almacenamiento del producto en los recipientes y equipos asignados y a las temperaturas adecuadas.

Los métodos y equipos, establecidos en la regeneración a temperatura de servicio, se utilizan eficazmente.

Las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso se realizan con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

Los equipos y medios energéticos establecidos para el proceso se utilizan en todo momento, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

La participación en la mejora de la calidad se realiza durante todo el proceso.

Preparar elaboraciones específicas para su posterior utilización en la confección o acompañamiento de postres de cocina y helados.

-Se deberá disponer con antelación de todo lo necesario tanto materias primas como utensilios y equipos, verificando que se ajustan a lo requerido en el proceso.

-Se comprueba que todos los equipos funcionan correctamente y en caso de no ser así, se informa de las anomalías detectadas.

-Se realiza, finalizado el proceso de elaboración, el almacenamiento del producto en los recipientes y equipos asignados y a las temperaturas adecuadas.

-Los métodos y equipos establecidos en la regeneración a temperatura de servicio se utilizan eficazmente.

-Las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso se realizan con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

-Los equipos de calor y de frío se mantienen en las condiciones de temperatura requerida, durante la confección de las elaboraciones específicas de múltiples aplicaciones, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control de procesos.

-Los equipos y medios energéticos establecidos para los procesos se utilizan racionalmente, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

-La participación en la mejora de la calidad se realiza durante todo el proceso.

Preparar y presentar postres de cocina de acuerdo con la definición del producto y las técnicas básicas de elaboración.

-Se ejecuta correctamente, en la preparación y presentación de los postres tradicionales:

-- El aprovisionamiento de materias primas.

-- La preparación de útiles y equipos.

-- La aplicación de técnicas y normas de manipulación y tratamiento de alimentos.

- La utilización de las técnicas culinarias propias de cada preparación.

- El acabado y presentación del plato.

- El almacenamiento.

- La regeneración a temperatura de servicio.

- El mantenimiento de las temperaturas requeridas.

- La utilización de los equipos y medios energéticos establecidos, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

- Las tareas de limpieza.

Los postres nuevos se preparan correctamente a partir de nueva información recibida, como recetarios, fichas técnicas de fabricación u otros.

La participación en la mejora de la calidad se realiza durante todo el proceso.

Preparar y presentar diferentes tipos de helados, que resulten atractivos para los clientes y se ajusten a los objetivos económicos del establecimiento.

-Se ejecuta correctamente, en la preparación y presentación de helados:

- El aprovisionamiento de materias primas.

- La preparación de útiles y equipos.

- La aplicación de técnicas y normas de manipulación y tratamiento de alimentos.

- La utilización de las técnicas culinarias que se precisen.

- El acabado y presentación del plato.

- El almacenamiento.

- La regeneración a temperatura de servicio.
- El mantenimiento de las temperaturas requeridas.
- La utilización de los equipos y medios energéticos establecidos, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.
- Las tareas de limpieza.

Se saca el máximo partido gastronómico y económico a los productos de temporada.

-La respuesta a las necesidades de innovación de la oferta de repostería se realiza en función de los gustos de la clientela y de los objetivos gastronómicos y económicos del establecimiento, aplicando su cultura gastronómica y habilidades de adaptación.

-La participación en la mejora de la calidad se realiza durante todo el proceso.

Diseñar y realizar decoraciones para repostería y productos similares y para todo tipo de expositores y servicios, asistiendo en el montaje de dichos expositores.

-El modelo gráfico que detalla el motivo de decoración seleccionado se plasma, utilizando creatividad e imaginación.

-La técnica de decoración seleccionada se adecua al tipo de producto, a los gustos de los clientes y a las tendencias actuales en repostería.

-Los géneros culinarios y demás materiales escogidos son aptos para la aplicación de la técnica decorativa seleccionada y la realización del motivo decorativo diseñado.

-El lugar de ubicación de los motivos decorativos es objeto de propuesta y comprobación.

-El orden de colocación de los productos de repostería en los expositores se propone siguiendo criterios de sabor, tamaño, color, naturaleza del producto y temperatura de conservación.

-Las técnicas y elementos decorativos que mejor se adecuen al tipo establecimiento, temporada, oferta de repostería, tipo de clientela, tipo de servicio y clase de expositor son objeto de propuesta razonada.

-Las necesidades de mobiliario, equipos y utensilios para el montaje de todo tipo de expositores se deducen y proponen convenientemente.

-La participación en la mejora de la calidad se realiza durante todo el proceso.

**DEFINIR OFERTAS SENCILLAS DE REPOSTERÍA, REALIZAR EL APROVISIONAMIENTO INTERNO Y CONTROLAR CONSUMOS.**

Definir ofertas sencillas de repostería de modo que resulten atractivas, equilibradas y adecuadas para los clientes.

-Las ofertas de repostería se definen teniendo en cuenta:

-- Las necesidades y gustos de los clientes potenciales.

-- El suministro de las materias primas.

- Los medios físicos, humanos y económicos.
- El tipo de servicio que se va a realizar.
- Un buen equilibrio, tanto en la variedad como en el orden y los costes.
- El valor nutritivo de los alimentos.
- La estacionalidad de los productos.
- El tipo de local y su ubicación.
- La rueda de ofertas de repostería y las sugerencias, se comprueba que se realizan teniendo en cuenta la rotación de artículos o productos de temporada.

El sistema de rotación de las ofertas de repostería se establece, permitiendo cambiarlas según la evolución de los hábitos y gustos de la clientela.

-Las normas de dietética y nutrición se aplican cuando es necesario obtener un producto con una composición nutricional determinada.

-La presentación impresa de las ofertas de repostería se formaliza, teniendo en cuenta: categoría del establecimiento, objetivos económicos e imagen corporativa.

Comprobar el grado de calidad de las materias primas, para que el producto ofrecido tenga el nivel de calidad que espera el cliente y se cumplan los objetivos económicos del establecimiento.

-La calidad de las materias primas se comprueba, atendiendo a las especificaciones de la ficha técnica.

-Las características cuantitativas de cada uno de los artículos utilizados, se contrastan con las especificaciones de la ficha técnica.

-Las fichas de especificación técnica se actualizan, de acuerdo con los cambios habidos en el mercado y en las ofertas de repostería.

Solicitar las mercancías que resulten necesarias para cubrir las exigencias de la producción.

-Se tienen en cuenta las previsiones de producción en la solicitud de aprovisionamiento interno.

-La petición de mercancías al departamento correspondiente se formaliza, en su caso, a través de la hoja de solicitud, utilizando el procedimiento establecido.

-Se comprueba que las materias primas recibidas se corresponden con las que constan en el pedido realizado con anterioridad y que, además, cumplen con: unidades y pesos netos solicitados, nivel de calidad definido, fecha de caducidad, embalaje en perfecto estado y temperatura adecuada.

Controlar consumos, según las normas establecidas, de modo que se puedan determinar los costes de las bebidas y alimentos empleados.

-Los vales de pedido se realizan de acuerdo con las normas establecidas, recabando, en su caso, la supervisión y aprobación del responsable del departamento.

Los vales de transferencia de productos cedidos a otros departamentos se formalizan, quedando determinados los costes reales en cada uno.



Se consigue estimar el coste de los productos elaborados a partir de las fichas de consumo.

#### ACTUAR BAJO NORMAS DE SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA.

Aplicar y controlar las normas de higiene personal establecidas en la normativa vigente, garantizando la seguridad y salubridad de los productos alimentarios y de las actividades de hostelería.

-La vestimenta y equipo reglamentarios se utilizan, conservándolos limpios y en buen estado y renovándolos con la periodicidad establecida.

-El estado de limpieza y aseo personal, requeridos, se mantienen, en especial de aquellas partes del cuerpo que pudieran entrar en contacto con los alimentos.

-Los procedimientos de aviso establecidos se siguen en caso de enfermedad que pueda transmitirse a través de los alimentos.

-Las heridas o lesiones cutáneas que pudieran entrar en contacto con los alimentos se protegen con un vendaje o cubierta impermeable.

-Los hábitos, gestos o prácticas que pudieran proyectar gérmenes o afectar negativamente a los productos alimentarios se evitan.

-La legislación vigente sobre higiene y manipulación de productos alimentarios se comprueba que se cumple comunicando en su caso las deficiencias observadas.

Mantener y controlar las áreas de trabajo y las instalaciones del establecimiento de hostelería y en particular de preparación y servicio de alimentos y bebidas dentro de los estándares higiénicos requeridos por la producción y por la normativa vigente.

-Las condiciones ambientales de luz, temperatura, ventilación y humedad se verifica que son las indicadas para llevar a cabo de modo higiénico las actividades del establecimiento y en particular la producción y servicio de alimentos y bebidas.

-Las características higiénico-sanitarias de las superficies de los techos, paredes y suelos de las instalaciones y, en especial, de aquellas que están en contacto con los alimentos se comprueba que son las requeridas.

-Los sistemas de desagüe, extracción y evacuación se mantienen en perfectas condiciones de uso y los derrames o pérdidas de productos en curso se limpian y eliminan en la forma y con la prontitud exigida.

-Las puertas, ventanas y otras aberturas se mantienen, en caso necesario, cerradas o con los dispositivos protectores adecuados para evitar vías de comunicación con el exterior.

-Las acciones necesarias para la limpieza y desinfección de locales y para el control de plagas se efectúan.

-Los focos posibles de infección y los puntos de acumulación de suciedad se reconocen determinando su origen y tomando las medidas paliativas pertinentes.

-La aplicación de los sistemas de control y prevención de animales, parásitos y transmisores de enfermedades se asegura.

-Las operaciones de limpieza y desinfección se realizan siguiendo lo señalado en las instrucciones respecto a:

-- Productos que se deben emplear y su dosificación.

-- Condiciones de operación, tiempo, temperatura y presión.

-- Preparación y regulación de los equipos.

-- Controles que se deben efectuar.

-Las áreas o zonas que se vayan a limpiar o desinfectar se aíslan y señalan hasta que estén en condiciones operativas.

-Los productos y equipos de limpieza y desinfección se depositan en su lugar específico para evitar riesgos y confusiones.

Realizar la limpieza y controlar el buen estado de equipos, maquinaria y utillaje de hostelería de modo que se prolongue su vida útil, no se reduzca su rendimiento y su uso sea más seguro.

-Las acciones necesarias para la limpieza y desinfección de equipos, máquinas y utillaje de la actividad de hostelería se efectúan.

-Los equipos y las máquinas para la ejecución de las operaciones de limpieza, como parada, vaciado y protección, se comprueba que se encuentran en las condiciones requeridas.

-Las operaciones de limpieza manual se comprueba que se ejecutan con los productos idóneos, en las condiciones fijadas y con los medios adecuados.

-Las operaciones objeto de ejecución se controlan, manteniendo los parámetros dentro de los límites fijados por las especificaciones e instrucciones de trabajo.

-Los niveles de limpieza, desinfección o esterilización alcanzados se comprueba que se corresponden con los exigidos por las especificaciones e instrucciones de trabajo.

-Los equipos y las máquinas de la actividad de hostelería se verifica que quedan en condiciones operativas después de su limpieza.

Los productos y materiales de limpieza y desinfección, una vez finalizadas las operaciones, se depositan en su lugar específico, para evitar riesgos y confusiones.

El uso de los aparatos y equipos propios de los distintos procesos se realiza conforme a las indicaciones de uso, mantenimiento y seguridad del fabricante, resolviendo cualquier alteración en el funcionamiento, como calentamiento, chispas u otros, antes de reanudar el uso.

Conducir y realizar las operaciones de recogida, depuración y vertido de los residuos alimentarios y de otros materiales de hostelería, respetando las normas de protección ambiental.

-La cantidad y el tipo de residuos generados por los procesos de hostelería se verifica que se corresponden con lo establecido en los manuales de procedimiento.

-La recogida de los distintos tipos de residuos o desperdicios se realiza siguiendo los procedimientos establecidos para cada uno de ellos.

-El almacenamiento de residuos se lleva a cabo en la forma y lugares específicos establecidos en las instrucciones, de acuerdo con la normativa vigente.

-Las condiciones de depuración y eliminación de residuos se comprueba que son idóneas y que el funcionamiento de los equipos es correcto, regulándose éstos, si fuera preciso, de acuerdo con el tipo de residuo y los requerimientos establecidos en los manuales de procedimiento.

-La reducción en la producción de desechos y en las cantidades de productos consumidos y la reutilización de estos últimos se procura, siempre que sea posible, durante el proceso de compra y aprovisionamiento.

Actuar según las normas de seguridad, higiene y salud, en las condiciones adecuadas para prevenir los riesgos personales y ambientales.

-Los derechos y deberes del trabajador y de la empresa o entidad se reconocen en materia de seguridad.

-Las normas vigentes en la materia y el plan de seguridad e higiene del que disponga, en su caso, el establecimiento, se respetan y aplican, realizando acciones preventivas, correctoras y de emergencia y aplicando las medidas establecidas.

-Los riesgos primarios se conocen y se toman las medidas preventivas establecidas.

-Los equipos de protección individual y los medios de seguridad general y de control se identifican para cada actuación, utilizándolos y cuidándolos de forma correcta.

-El área de trabajo, como el puesto, entorno o servidumbres, se mantiene libre de elementos que puedan resultar peligrosos y que puedan dificultar la realización de otros trabajos.

-Los productos químicos se manipulan con criterios de seguridad, caducidad, orden de consumo y protección ambiental, conforme a lo indicado en su etiqueta.

-La recogida selectiva de residuos se realiza y las alteraciones detectadas en las condiciones ambientales o en el proceso de trabajo se notifican al responsable, proponiendo medidas para su corrección o mejora.

-Las medidas de precaución y protección, recogidas en la normativa específica, e indicadas por las señales pertinentes, se cumplen durante la actividad de hostelería.

-La actuación ante posibles situaciones de emergencia se efectúa siguiendo los procedimientos de control, aviso o alarma establecidos.

-Los medios disponibles para el control de situaciones de emergencia dentro de su entorno de trabajo, se utilizan eficazmente comprobando que quedan en perfectas condiciones de uso.

-La actuación en los ensayos de planes de emergencia y evacuación se realiza conforme a las pautas prescritas.

-Las técnicas sanitarias básicas y los primeros auxilios se aplican en caso de accidentes.

Valorar la importancia del agua y de la energía y realizar un uso eficiente en las actividades de hostelería reduciendo su consumo siempre que sea posible.

-El mejor aprovechamiento de la luz natural se procura con el fin de ahorrar energía.

-La selección y adquisición de equipamientos y electrodomésticos se realiza teniendo en cuenta las normas de eficiencia energética y el consumo anual así como la capacidad según el uso previsto.

- El estado de las instalaciones eléctricas y de gas se verifica y se detectan posibles disfunciones.
- El buen funcionamiento de los aparatos se verifica para detectar posibles disfunciones y asegurar su mantenimiento.
- Las políticas, objetivos, métodos y registros relativos al uso eficiente del agua y la energía del establecimiento se identifican y aplican.
- El consumo de agua y energía se controla y registra, detectando y analizando las áreas críticas de consumo y las posibles fugas.
- Las aguas residuales, tanto fecales como jabonosas, se gestionan de manera que no contaminen el medio ni afecten a la salud pública y se reutilicen siempre que sea factible.

### Requisitos para ejercer

Nivel académico o de conocimientos generales: Graduado Escolar.

Nivel profesional o técnico: Permiso de manipulador de alimentos y conocimientos de seguridad alimentaria (Plan de Autocontrol basado en el APPCC)

Condiciones Físicas: No padecer enfermedades infectocontagiosas, ni minusvalías físicas o psíquicas que impidan el normal desarrollo de la profesión

### Condiciones ¿Dónde se realiza y bajo qué condiciones?

Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración.

También ejerce su actividad en el sector del comercio de la alimentación en aquellos establecimientos que elaboran y venden productos de pastelería y repostería.

### Riesgos profesionales

Los riesgos más habituales en la profesión de pastelero son los cortes, quemaduras y ocasionalmente golpes, derivados de la agilidad y rapidez con la que tienen que realizar su trabajo. Sus tareas suponen un trabajo muy laborioso que debe realizarse en un tiempo determinado, esto ocasiona en algunos casos acumulación de estrés.

### ¿Qué herramientas emplean?

Equipo y maquinaria.

Hornos

- Congelador
- Refrigerador
- Mesa para pastelería
- Mesa de placas y rejillas
- Batidora-mezcladora
- Cazos eléctricos
- Moledora
- Portabandejas móviles
- Molinillo de azúcar
- Amasadora
- Básculas
- Inyectora.

- Freidora
- Templadora de chocolate
- Divisora de masas
- Herramientas y utillaje.
- Equipo de seguridad (mascarilla, guantes de horno, etc.)
- Extintores
- Moldes
- Latas
- Lateros
- Mangas
- Bayetas
- Cortapastas
- Lustreros
- Tenedores para bombones
- Hilador de huevo
- Peroles
- Rodillos
- Material de consumo.
- Harina
- Leche
- Huevos
- Manteca
- Mantequilla
- Azúcar grano
- Azúcar glasé
- Levadura
- Nata
- Sal
- Féculas
- Impulsor
- Frutas frescas
- Frutas confitadas
- Licores
- Especias
- Coberturas
- Almendra
- Agua de azahar
- Glucosa
- Cola de pescado
- Colorantes
- Frutos secos

### Consejos para ser un buen profesional ¿Qué se necesita para tener éxito?

Es necesario ser organizado para realizar el trabajo de forma ordenada y productiva evitando olvidos en su ejecución, que luego puedan ocasionar problemas a la hora de prestar el servicio de restaurante a los clientes.

- Tener capacidad de trabajo, y agilidad manual en la ejecución laboriosa de los postres.
- Capacidad de comunicación con los cocineros, camareros y ayudantes en general.
- Tener capacidad de autocontrol para conservar la calma en las horas de mayor aforo de clientes.
- Formación específica de carácter ocupacional encaminada a la elaboración de diferentes postres, helados, técnicas culinarias. Deberán obtener el permiso de manipuladores de alimentos.
- Conocimientos de seguridad alimentaria (Plan de Autocontrol basado en el APPCC)