

Ficha de cualificación

Chef pastelero/a y pastelero/a

Instrucciones preliminares

Esta ficha de cualificación es una herramienta para medir las habilidades y cualificaciones del pasante relacionadas con el trabajo como pastelero/a o como chef pastelero/a. Las preguntas también se pueden utilizar como una herramienta de conversación para abordar problemas con un/una pasante.

Esta tarjeta de calificación se divide en tres secciones:

- 1) Lista de verificación preliminar para las demandas y condiciones básicas
- 2) Habilidades personales
- 3) Cualificaciones prácticas

Recomendamos que la primera sección se utilice tanto en el proceso de casting, como parte del día de introducción, como en el primer día de la pasantía, para equilibrar las expectativas con el pasante.

Utilice la segunda y tercera sección a lo largo de la pasantía para encontrar puntos de enfoque, rastrear el desarrollo y dar una idea de qué tan lejos está el pasante de estar calificado para un empleo regular.

El/la supervisor/a puede, antes de la evaluación con el/la pasante, orientarse en las fichas de cualificación y elegir las preguntas que sean relevantes para el nivel actual de calificaciones del pasante. Recomendamos que el supervisor y el pasante llenen juntos la ficha de cualificación.

Chef pastelero/a y pastelero/a

El/la pastelero/a es el/la profesional que elabora pasteles y dulces en un laboratorio de pastelería artesanal o en un restaurante de tamaño mediano o grande. El/ella es capaz de elaborar pasteles, cremas, bizcochos, productos para el desayuno, pasteles horneados y pasteles compuestos, decoraciones de diferentes tipos.

Gestiona todo el proceso de producción de los productos de repostería: desde la preparación de las materias primas hasta el acabado de los productos con glaseados y toppings. Realiza la actividad tanto con trabajo manual como con maquinaria e instrumentación (amasadoras, moldes, salas de fermentación, hornos, básculas, etc.). Este trabajo se puede combinar con el panadero/a. También puede ocuparse de la venta del producto terminado.

Lista de verificación preliminar para la demanda y las condiciones básicas			
	Demandas y condiciones	NO	SÍ
1	Entiendo que necesito poder manejar varias cosas a la vez (necesito realizar múltiples tareas)		
2	Sé que necesito aprender recetas locales tradicionales.		
3	Entiendo que debo usar un uniforme limpio y equipo de protección para garantizar la higiene y la seguridad.		
4	Entiendo que, si estoy enfermo/a y no puedo trabajar, tengo que llamar a mi supervisor/a al menos 2 horas, o tan pronto como sea posible, antes		

	de que comience mi turno.		
5	Entiendo que cuando mejore después de estar enfermo/a, necesito llamar a mi supervisor/a para informarle que estoy listo/a para trabajar.		
6	Sé que es posible que me pidan que use alcohol en la preparación de los postres. Si no puedo hacerlo, tengo que informarlo.		
7	Sé que pueden pedirme que utilice productos de origen animal (por ejemplo, huevos, manteca de cerdo). Si no puedo hacerlo, tengo que informarlo.		
8	Entiendo que es muy importante que practique mi español durante mi pasantía.		
9	(solo si también panadería) Entiendo que es físicamente intensivo (mover bolsas pesadas de harina, amasar a mano, usar hornos de alta temperatura ...).		
10	(solo si también panadería) Entiendo que tengo que trabajar de noche cuando otros están durmiendo. El turno puede comenzar a las 2 a.m.		

Cualificaciones profesionales						
	Ámbito de la formación	Aún no	Acabo de empezar	Intermedio	Cerca de la meta	Bueno
1	Siempre llego a tiempo					
2	Estoy limpio/a y ordenado/a					
3	Tengo buenas habilidades manuales y soy creativo/a.					
4	Puedo ser multitarea					

Cualificaciones prácticas						
	Ámbito de la formación	Aún no	Acabo de empezar	Intermedio	Cerca de la meta	Bueno
1	Sé que tengo que realizar el trabajo según las instrucciones de mis superiores					
2	Puedo seleccionar materias primas controlando la calidad					
3	Sé cómo se almacenan y conservan las mercancías (materias primas, productos semiacabados y terminados)					
4	Sé cómo preparar y procesar materias primas para ser utilizadas en la elaboración de productos de panadería y pastelería.					
5	Sé trabajar las masas de diferentes productos.					
6	Conozco las principales					

	técnicas y tiempos de fermentación y horneado para la preparación de productos horneados.					
7	Sé preparar cremas, rellenos y retoques post-horneado.					
8	Conozco el proceso y los ciclos de la levadura (y puedo hacer correcciones)					
9	Conozco las reglas de seguridad e higiene.					
10	Puedo monitorear y controlar la cocción con respecto a los tipos de productos.					
11	Puedo hacer acabado y decoración de productos.					
12	Sé preparar, controlar y limpiar la maquinaria de producción.					
13	Puedo limpiar y ordenar los espacios de trabajo.					
14	Puedo colaborar en el espacio de exhibición del producto, garantizando la higiene, limpieza y orden					
15	(si se solicita) puedo atender a los clientes					
16	(si se solicita) puedo registrar la venta y el pago					

Las cualificaciones prácticas descritas se han obtenido durante una pasantía en:

Fecha

Empleado/a (nombre y firma)

Fecha

Gestor de pastelería (nombre, firma y sello)



www.centroestero.org

