

Ficha de cualificación

Panadero/a

Instrucciones preliminares

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

Esta ficha de cualificación 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/la pasante de estar calificado/a para un empleo regular.

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

Panadero/a

Es la persona encargada de la elaboración de pan y repostería. Interviene en todo el proceso productivo: recepción y almacenamiento de materias primas, procesamiento y almacenamiento de productos terminados, mantenimiento de maquinaria. En el proceso de producción, dosifica los ingredientes, amasa, enrolla, rompe y forma los distintos tipos de pan y productos horneados; opera una correcta fermentación de la masa; supervisa la cocción. Realiza la actividad tanto con trabajo manual como con maquinaria e instrumentos (amasadoras, moldes, salas de fermentación, hornos, básculas, etc.). También puede ocuparse de la venta de los productos terminados.

Es una profesión que ha cambiado mucho con el tiempo para convertirse en un experto en "arte blanca" con conocimientos técnicos específicos. Para convertirse en panadero en España es necesario asistir a un curso teórico-práctico de unas 600 horas (con prácticas) para obtener la Cualificación Profesional de Panadero (reconocida en toda la UE según el nivel EQF3). Quienes ya estén familiarizados con el mundo de la alimentación, pueden hacer un curso de laboratorio de Especialización en Panadería.

Lista de verificación preliminar para la demanda y las condiciones básicas
--

Demandas y condiciones		N O	S Í
1	Entiendo que es físicamente intensivo (mover bolsas pesadas de harina, amasar a mano, usar hornos de alta temperatura ...)		
2	Entiendo que tengo que trabajar de noche cuando otros duermen. El turno puede comenzar a las 2 a.m.		

Demandas y condiciones		N O	S Í
3	Entiendo que necesito saber manejar varias cosas a la vez (puedo realizar múltiples tareas)		
4	Entiendo que necesito aprender sobre las tradiciones y recetas locales (panes tradicionales, galletas, pasteles ...)		
5	Entiendo que se me puede pedir que utilice productos de origen animal (por ejemplo, huevos, manteca de cerdo). Entonces, si no puedo administrarlos, tengo que informar al respecto.		
6	Entiendo que debo usar un uniforme limpio y equipo de protección para garantizar la higiene y la seguridad.		
7	Entiendo que si estoy enfermo/a y no puedo trabajar, tengo que llamar a mi supervisor/a por lo menos 2 horas, o tan pronto como sea posible, antes de que comience mi turno.		
8	Entiendo que cuando mejore después de estar enfermo/a, necesito llamar a mi supervisor/a para informarle que estoy listo/a para trabajar.		
9	Entiendo que es muy importante que practique mi español durante mi pasantía.		

Habilidades personales						
	Ámbito de la formación	Aún no	Acabo de empezar	Intermedio	Cerca de la meta	Bueno
1	Siempre llego a tiempo					
2	Puedo hacer frente a la fatiga					
3	No me importa trabajar de noche					
4	Estoy limpio/a y ordenado/a					
5	Tengo buenas habilidades manuales y soy creativo.					
6	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	Sé cómo conservar y					

	almacenar bienes (materias primas, productos semiacabados y terminados)					
3	Puedo controlar la calidad y el estado de conservación de las materias primas para su procesamiento.					
4	Sé cómo mezclar ingredientes para usar en la preparación de productos horneados.					
5	Sé trabajar la masa (partiendo y formando) de diferentes productos horneados (con levadura y sin levadura)					
	Ámbito de la formación	Aún no	Acabo de empezar	Intermedio	Cerca de la meta	Objetivo alcanzado
6	Conozco los ciclos y los tiempos de levitación y horneado para la preparación de productos horneados.					
7	Sé cómo hacer correcciones si es necesario.					
8	Puedo monitorear y controlar la cocción con respecto a los tipos de productos.					
9	Conozco las reglas de seguridad e higiene.					
10	Sé realizar el acabado y decoración de productos.					
11	Puedo evaluar la calidad del pan producido.					
12	Sé preparar, controlar y limpiar la maquinaria de producción.					
13	Sé 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 al cliente					

16	(si se solicita) puedo registrar la venta y el pago					
----	---	--	--	--	--	--

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

Fecha *Empleado/a (nombre y firma)*

Fecha *Gerente Panadero/a (nombre, firma y estampillo)*



www.centroestero.org

