



## INDÚSTRIA: ALIMENTÀRIA I MANUFACTURERA I ALTRES NCAA

Forner/a,  
pastisser/a i  
confiter/a

**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 TÈCNQUES

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

\*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/persones/busco-feina/coneix-cataleg-feines/>

**Cercador d'ocupacions-Barcelona Activa:**

[https://treball.barcelonactiva.cat/porta22/cat/mercat/cercador\\_ocupacions/index.jsp](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

