

DENOMINACIÓN DA OCUPACIÓN

Panadeiro

Código: 78020049

**Ocupacións afíns:**

- Fabricantes de repostería, galletas e empanadas
- Pastelero
- Pizzero

**Ocupacións da área profesional:**

- Elaborador de galletas
- Pasteleiro

**Categorías profesionais:**

- Amasador
- Axudante de amasador
- Mestre encargado
- Oficial de pa
- Oficial de masa
- Oficial de mesa
- Axudante
- Aprendiz primeiro ano
- Aprendiz segundo ano

**DESCRIPCIÓN DA OCUPACIÓN**

**Definición:**

O panadeiro desempeña as tarefas relativas á elaboración de pezas de pan e repostería a partir da elección de materias primas e auxiliares, dosificándoas segundo a fórmula, utilizando a maquinaria, útiles e ferramentas necesarias para realizar o amasado, formado de pezas, fermentación, coción e arrefriado e o seu posterior envasado e expedición ou venda, aplicando as técnicas adecuadas e respectando as normas legais vixentes, así como as de seguridade e hixiene no traballo e as hixiénico-sanitarias e ambientais

**Funcións:**

- Coción e arrefriado
- Condución, limpeza e coidado da maquinaria
- Elaboración de pan e repostería a través de materias primas e auxiliares
- Envasado
- Expedición, reparto e venda
- Fermentación e formado
- Utilización de útiles e ferramentas para o amasado

**Lugar de traballo:**

- Pequenas panaderías
- Sala obradoiro

**Frecuencia:**

Frecuentemente  
Usualmente

**Condicións atmosféricas:**

- Limpa
- Seca
- Partículas en suspensión
- Vapores

**Frecuencia:**

Sempre  
Frecuentemente  
Usualmente  
Ás veces

**Sonoridade:**

- Ruídos
- Son suave de máquina
- Silencio

**Frecuencia:**

Usualmente  
Frecuentemente  
Ás veces

**Iluminación:**

- Artificial
- Natural

**Frecuencia:**

Sempre  
Ás veces

**Temperatura:**

- Calorosa
- Ambiente

**Frecuencia:**

Sempre  
Usualmente

**Instrumentos de traballo:**

- Balanza
- Bolcadora
- Cámara repousadora
- Fermentadora
- Formadora
- Forno
- Envasadora
- Espátulas
- Coitelos
- Listas de compoñentes permitidos
- Refinadora

**Frecuencia:**

Sempre  
Sempre  
Sempre  
Sempre  
Sempre  
Sempre  
Case sempre  
Case sempre  
Frecuentemente  
Ás veces  
Ás veces

**Posición de traballo:**

- De pé
- Manipulando
- Agachado
- Andando
- Carrexando
- Empuxando
- Inclinado
- Tirando

**Frecuencia:**

Sempre  
Usualmente  
Ás veces  
Ás veces  
Ás veces  
Ás veces  
Ás veces  
Ás veces

**Enfermidades:**

- Alerxias
- Hernias
- Lumbago
- Asma
- Artrose
- Bronquite
- Estrés
- Reuma

**Intensidade:**

Media  
Media  
Media  
Media/Baixa  
Baixa  
Baixa  
Baixa  
Moi baixa

**Accidentes:**

- Atrapamento por/ou entre obxectos
- Contacto térmico
- Caídas de persoas ao mesmo nivel
- Chocos contra obxectos inmóviles
- Exposición a contactos eléctricos
- Incendios

**Intensidade:**

Media/Baixa  
Media/Baixa  
Baixa  
Baixa  
Baixa  
Baixa

**Danos:**

- Sobreesforzo
- Contusións
- Cortes

**Intensidade:**

Media  
Baixa  
Baixa

**Medidas de seguridade:**

- Faixa
- Máscaras
- Zapatillas
- Mandil
- Guantes
- Manoplas

**Frecuencia:**

Sempre  
Sempre  
Sempre  
Frecuentemente  
Ás veces  
Ás veces

**Disponibilidade para viaxar: Si**

## REQUISITOS DO TRABALLADOR

**Nivel de estudos:** Formación profesional ciclo medio

**Carné profesional:** Manipulador de alimentos

### Formación complementaria

1. Coñecementos técnicos:	Intensidade da demanda
■ Mantemento e control de máquinas	Necesario
■ Procesos: elaboración e amasadura	Necesario
■ Cámara de fermentación controlada	Preferible

2. Coñecementos normativos:	
■ Manipulación e hixiene dos alimentos	Necesario
■ Prevención de riscos laborais	Necesario
■ Regulamentación T.S.	Necesario

3. Informática:	
■ Nivel usuario	Preferible

**Condicións físicas:**

- Agudeza visual
- Destreza manual
- Rapidez de reflexos
- Sentido do gusto desenvolvido

### PREFERENCIAS

**Perfil de idade:** Indiferente

Capacidade demandada:	Nivel de intensidade
■ Atención	Alto
■ Capacidade para o manexo de maquinaria e ferramentas	Alto
■ Resolución de problemas	Alto
■ Traballo en equipo	Medio/Alto
■ Capacidade perceptiva	Medio
■ Observación	Medio

## CARACTERÍSTICAS DA CONTRATACIÓN

Sectores económicos:	Código CNAE
■ Fabricación doutros produtos alimentarios	1580

**Tipo de contrato preferente:** Eventual por circunstancias da produción

**Máximo nivel salarial:** 1.500 € **Mínimo nivel salarial:** 600 €

**Xornada laboral habitual:** Continua e de noite

**Tipo de organización laboral:** Pequenas e medianas empresas

**Actividades dos negocios:**

- Actividades de panadería artesanal e industrial
- Fabricación de empanadas, boiería, pizzas e repostería

**Tendencia da contratación:** Redúcese

### Innovacións e cambios

1. Equipos e instrumentos	Consecuencias no traballo
■ Automatización	Perda de calidade
■ Forno eléctrico	Maíor produción
■ Introducción de maquinaria	Necesidade de conducila para non deteriorar a calidade do produto final

  

2. Procedementos e técnicas	
■ Modo de elaboración moderno	Perda de calidade

  

3. Lexislativos e normativos	
■ Implantación RPPC	Adaptación ao seu cumprimento
■ Implantación normativa de seguridade	Adaptación ao seu cumprimento
■ Maíor esixencia de limpeza e hixiene	

**Capacidade de promoción profesional:** Si

**Postos de traballo aos que pode promocionar:**

- Xefe de fabricación

## FORMACIÓN PROFESIONAL ASOCIADA Á OCUPACIÓN

**Formación profesional regrada**

Titulación	Ciclo
■ Panificación e repostería	Medio

### Programas de garantía social

- Axudante de panadería e repostería

### Formación profesional ocupacional

Código	Curso	Modalidade
IAIP10	Panadeiro	Curso directamente equiparable

### Formación profesional continua

Curso	Organismo
■ Panadeiro e pasteiro	Asociación de empresarios

### Outros cursos de formación relacionada

- Axudante de panadería e repostería
- Boleiro-pasteiro
- Manipulador de alimentos