

PADEIRO/PASTELEIRO

Funções: Fabrica pão, bolos e tortas, pesando, amassando, enrolando, tendendo e cozendo massas e outros produtos apropriados, por processos manuais ou mecânicos.

Áreas de actuação:

Amassador - Opera, regula e vigia uma instalação destinada a misturar e amassar matérias primas e os ingredientes necessários à confecção de massas utilizadas na panificação, pastelaria e indústrias similares.

Ajudante de padaria/pastelaria - Corta, pesa, enrola e tende, de forma manual ou mecânica, massa a panificar, para lhe dar o aspecto pretendido.

Forneiro de panificação - Alimenta e regula os fornos destinados à cozedura de pão e bolos.

Pasteleiro - Confecciona e enfeita produtos de pastelaria, compostos por massas e cremes.

Preparador de creme - Confecciona creme para recheio e cobertura de bolos e bombons.

Encarregado - Controla toda a produção e zela para que tudo seja feito com rigor e qualidade.

Requisitos: Os padeiros, na maioria dos casos, trabalham à noite, suportando o intenso calor dos fornos, e tentando conciliar estes horários com a vida social e familiar.

Onde exercer: Nas panificadoras, nos super e hipermercados, nas casas de pão quente.

Mercado de trabalho: O desempenho da maioria dos padeiros/pasteleiros continua preso à velha ideia de que este tipo de trabalho tem de ser feito em regime nocturno, situação que desagrada aos profissionais pelas consequências que acarreta — como seja o envelhecimento prematuro ou as dificuldades de relacionamento sócio-familiar. Como se isso não bastasse, o padeiro é obrigado a ter uma carga máxima de horas de trabalho (44), gozando apenas de um dia de folga por semana (o serviço mínimo deve ser assegurado aos domingos e feriados). Neste sector não há desemprego, muito pelo contrário. É cada vez mais difícil arranjar quem queira trabalhar nesta área.