

Qué hace el Chef Pastelero

¿Te apasiona hacer pasteles? ¿Creas dulces y tortas con facilidad y de muy buen gusto? ¿Eres amante de la repostería? Amigo lector, sigue este artículo, seguramente te interesará saber qué hace el **chef pastelero**.

Un pastelero es alguien educado y experto en la fabricación de pasteles, postres, pan y otros productos horneados. Algunos artículos de pastelería pueden incluir pasteles, galletas, pastelitos, tortas y helados. Los pasteleros se emplean en grandes hoteles, bares, restaurantes, panaderías y algunos cafés.

Seguir una carrera en el mundo de la pastelería requiere creatividad, técnica precisa y (por supuesto) pasión. Pero más allá de tener un amor por el paté y otras delicias dulces, te interesará saber ¿qué hace un pastelero en el día a día? Echa un vistazo al día en la vida de un chef que trabaja y aprende sobre la variedad de esta carrera.

En Grand Hotelier sabemos que para tener un [Trabajo de Chef Pastelero](#), necesitas manejar habilidades y destrezas en la cocina que te permitan desarrollar un arte culinario particular y auténtico.

Todo lo que necesitas saber sobre lo que hace el chef pastelero



Un chef pastelero crea panes, pasteles y postres para panaderías, restaurantes, hoteles y pastelerías. Sigue leyendo para obtener más información y las habilidades que necesitarás para convertirte en uno.

El chef pastelero

Este chef es un pastelero confirmado, especializado en una disciplina determinada y, por lo tanto, tiene una responsabilidad específica dentro de la cocina. Prepara y fabrica productos de pastelería, confitería, chocolate y helado de acuerdo con las normas de higiene y seguridad alimentaria.

Cualidades

Los pasteleros tienen personalidades distintas. Tienden a ser individuos de investigación, lo que significa que son intelectuales, introspectivos e inquisitivos. Son curiosos, metódicos, racionales, analíticos y lógicos.

Algunos de ellos también son artísticos, lo que significa que son [creativos](#), intuitivos, sensibles, articulados y expresivos. Los pasteleros también suelen ser muy cuidadosos y responsables de cada una de sus preparaciones.

Responsabilidades

Los chefs pasteleros crean postres complejos. La complejidad de estos postres los lleva a pasar más tiempo decorando y preparando. También trabajan con otros chefs en un restaurante para combinar postres con comidas preparadas o vinos ofrecidos cada noche. Algunas responsabilidades de un chef pastelero son:

- Crear, probar y evaluar nuevas recetas de pastelería y postres.
- Mantener un presupuesto al día para el departamento de pastelería.
- Comprar frutas y bayas frescas y pedir suministros a varios proveedores
- Supervisar chefs en entrenamiento en la pastelería
- Discutir la planificación del menú con los otros chefs del restaurante.
- Mantener la cocina organizada

Además de mantener registros, ordenar alimentos, administrar al personal y garantizar que se cumplan los estándares de seguridad alimentaria; un buen chef pastelero, crea recetas utilizando su propia creatividad e ingenio.

Aquí encontrarás grandes oportunidades en nuestra [Bolsa de Trabajo en Hoteles de CDMX](#), como un empleo en barco, trabajo en Restaurante, en Hoteles u otros lugares que te brindan buenos beneficios.

¿Cómo convertirte en chef pastelero?

La experiencia es clave para un pastelero. Un diploma de escuela secundaria o su equivalente suele ser el requisito mínimo para ingresar a este campo profesional, aunque es pertinente encontrar empleo para ganar experiencia.

La mayoría de los profesionales en esta área comienzan en una variedad de otros puestos en la cocina y avanzan a medida que obtienen más capacitación en el trabajo de los panaderos u otros fabricantes de pastelería con los que pueden trabajar.

También pueden asistir a una escuela técnica o colegio comunitario para obtener credenciales al aprender nutrición, matemáticas básicas y seguridad alimentaria. Algunas escuelas incluso ofrecen programas especializados que se centran directamente en pasteles y ofrecen un amplio aprendizaje.

¿Cómo es el lugar de trabajo de un chef pastelero?



El lugar de trabajo de un chef de pastelería es diverso. Un gran restaurant, una panadería-pastelería, un hotel, un negocio familiar, una tienda o supermercado, un café, un casino, entre otros. Entre los lugares más comunes se cuentan:

- Establecimientos de alta gama, allí la cocina de pastelería o la sección de pastelería generalmente está ligeramente separada de la cocina principal.
- Panaderías y pastelerías
- Tiendas familiares que hacen sus propios productos de panadería y pastelería
- Franquicias de panadería y panaderías industriales.
- Pequeñas panaderías minoristas o grandes proveedores mayoristas de productos horneados.
- Grandes almacenes, panaderías en supermercados, cadenas de tiendas de alimentos, hoteles, restaurantes, cruceros, resorts y casinos.

Los chefs pasteleros pueden trabajar largas horas y estar de pie la mayor parte del día. Trabajan alrededor de hornos, estufas y máquinas de cocina, por lo tanto, deben tolerar el calor durante todo el día de trabajo.

Descubre [cómo prepararte a las preguntas en entrevista de trabajo](#)

El chef pastelero y su carrera en restaurantes



Los chefs pasteleros que comienzan sus carreras en restaurantes a menudo se inician como pasteleros en el segmento de servicio del departamento de pastelería. Las responsabilidades de este puesto incluyen ayudar con la preparación de ingredientes y brindar asistencia en varias estaciones de la cocina.

Después de ganar algo de experiencia, los cocineros pueden ascender en la línea de producción y en el papel de pasteleros, proporcionando asistencia directa al pastelero ejecutivo para crear muchos componentes que componen los platos.

Un chef de repostería generalmente se encuentra en una cocina profesional y es el chef de la estación del departamento de repostería. Al igual que con otros chefs de estación, el chef de repostería puede tener otros chefs o asistentes dentro de su departamento.

Diferencias entre un panadero y un chef pastelero

Un pastelero se confunde comúnmente con un panadero; porque algunas tareas son muy similares. Las tareas incluyen hornear y mezclar ingredientes para usar en pasteles, tartas, pasteles y galletas.

Sin embargo, la principal diferencia entre un pastelero y un panadero es de lo que son responsables. La palabra **chef** es la principal diferencia, incluye la gestión, las tareas administrativas y el liderazgo de un equipo en la preparación de pasteles.

Un pastelero necesita ser innovador, creativo, orientado a los detalles, tener un ojo artístico y tener la capacidad de liderar. Debe además controlar las medidas, la forma y el tiempo de cocción de los productos horneados para garantizar el éxito del producto y garantizar que sean atractivos para la vista.

Esta es la [descripción del puesto Chef de Partie](#)

¿Deseas lograr un empleo como chef pastelero?

Si estás interesado en conseguir un empleo como chef pastelero, entra a grandhotelier.com, la mejor bolsa de empleos en México y postúlate como candidato para trabajar en grandes restaurantes o en los más reconocidos hoteles de las emblemáticas ciudades mexicanas: Ciudad de México o Monterrey.

Consigue el empleo que buscas y no dudes en optar por las mejores oportunidades de trabajo que te ofrece solo Grand Hotelier. No busques más, anímate y empléate ya. Conviértete en un Chef Pastelero de alto prestigio y trabaja con los mejores.