

Ocupaciones, competencias y necesidades de formación del sector de la hostelería

Infografía

Expediente: 2023/3120013088/338



Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO



El sector de la **hostelería** ocupa un lugar destacado en la economía española, representando un pilar fundamental tanto en términos de empleo como de generación de riqueza.

En términos de empleo, este sector destaca por su gran capacidad de generación de empleo, especialmente en perfiles operativos como camareros, cocineros y personal de limpieza. Sin embargo, la hostelería enfrenta desafíos significativos en la captación y retención de talento debido a las condiciones laborales y la competencia por profesionales cualificados. Además, la cualificación y competencias demandadas evolucionan rápidamente, impulsadas por la digitalización, la sostenibilidad y las nuevas demandas de los consumidores, que requieren perfiles más especializados y adaptables a estos factores del cambio. Estas dinámicas refuerzan la necesidad de formación en el trabajo y la revalorización de los perfiles tradicionales, así como la incorporación de ocupaciones emergentes ligadas a la tecnología y la personalización de servicios.

En términos económicos, el sector de la hostelería abarca un amplio conjunto de actividades relacionadas con la prestación de servicios de alojamiento y de servicios de comidas y bebidas. En España, este sector desempeña un rol económico destacado debido al elevado flujo turístico del país y a su reconocida gastronomía, así como a su cultura de ocio y restauración. Además, la hostelería tiene un impacto significativo en la cadena de valor al impulsar otros sectores como la agricultura, la pesca y la viticultura, a través de la demanda de productos frescos y locales.

De acuerdo con el **ámbito funcional** de la hostelería determinado en el **VI Acuerdo Laboral para el sector de la Hostelería –ALEH VI–**, dentro del sector se incluyen empresas, cualquiera que sea su titularidad y objeto social, que realizan las siguientes actividades, de manera fija o temporal. En el **ámbito de alojamiento**, empresas relacionadas con servicios de hospedaje a clientes (hoteles, albergues, pensiones, moteles, apartamentos turísticos, campings y balnearios, entre otros destinados al hospedaje). En el **ámbito de la restauración**, se incluyen a empresas cuyas funciones estén encuadradas en la prestación de actividades de servicio de comida y bebida para su consumo por el cliente (restaurantes, catering, locales de comida rápida, comedores colectivos, bares, cafeterías y locales de ocio como discotecas o salas de baile, etc.). También incluye el servicio de reparto y entrega de alimentos y bebidas, ya sea directamente o a través de plataformas digitales. Por otra parte, en el ámbito del **ocio y entretenimiento** se encuentran actividades de ocio (servicios de animación, belleza, etc.) prestados directamente por las empresas de hostelería con carácter complementario a la actividad hotelera principal (alojamiento o restauración).

El sector de la hostelería se enmarca, de acuerdo con la **Clasificación Nacional de Actividades Económicas (CNAE-09)**, en dos grandes categorías: Servicios de Alojamiento (55) y Servicios de Comidas y Bebidas (56). Además, de forma complementaria, se incluye en la hostelería la actividad económica de Otras Actividades Recreativas y de Entretenimiento (9329)

Relación de actividades económicas de la hostelería

Servicios de alojamiento
Hoteles y Alojamientos Similares (CNAE-09: 5510)
Alojamientos turísticos y otros alojamientos de corta estancia (CNAE-09: 5520)
Campings y aparcamientos para caravanas (CNAE-09: 5530)
Otros alojamientos (CNAE-09: 5590)
Servicio de comidas
Restaurantes y puestos de comidas (CNAE-09: 5610)
Provisión de comidas preparadas para eventos (CNAE-09: 5621)
Otros servicios de comidas (CNAE-09: 5629)
Establecimientos de bebidas (CNAE-09: 5630)
Actividades anexas
Otras actividades recreativas y de entretenimiento (CNAE-09: 9329)

Fuente: Elaboración propia basada en Fundae, INE y convenios colectivos sectoriales.

Notas: Algunas de las actividades económicas que caracterizan al sector no son exclusivas o unívocas, sino que se comparten con otros ámbitos sectoriales como el sector de Ocio Educativo y Animación Sociocultural, Colegios Mayores Universitarios, Elaboradores de Productos Cocinados.

Tal y como se analiza y detalla en el *Estudio de evolución y tendencias del sector de hostelería*, en la actualidad el sector está experimentando una serie de **cambios y transformaciones profundas**, impulsadas por una combinación de factores económicos y sociales. Las implicaciones de estos cambios son amplias y variadas, y pueden suponer importantes oportunidades que aprovechar -o riesgos que mitigar- para promover la competitividad del sector.

En este sentido, el sector está influenciado por dos tipos de tendencias: **megatendencias globales** y **tendencias sectoriales**.

Las megatendencias globales representan **disrupciones a nivel tecnológico, social y ambiental** que están transformando profundamente nuestro entorno y que impactan significativamente en todos los sectores, incluida

la hostelería. Estas disrupciones incluyen factores como la **digitalización y la tecnología**, que actúan como motores de innovación y eficiencia; la **sostenibilidad**, que impulsa la transición hacia modelos productivos y de negocio más responsables y respetuosos con el medio ambiente; y los **cambios sociales**, que afectan tanto las dinámicas laborales y procesos productivos como los patrones de consumo.

Paralelamente, las tendencias específicas del ámbito sectorial se concretan en la importancia creciente de **nuevos modelos de negocio**, la **influencia normativa creciente** y la necesidad de responder y adaptarse a este entorno, y la necesidad de **retener y atraer talento**. La combinación de estos factores constituye un panorama dinámico que exige una visión estratégica y una capacidad de adaptación constante.

Principales tendencias que impactan en el sector



Mega-tendencias globales

Disrupción tecnológica y digital



Sostenibilidad medioambiental



Cambios sociales y geopolítica global



Tendencias sectoriales

Nuevos modelos de negocio



Influencia normativa creciente



Retención y atracción del talento



Fuente: Elaboración propia basada en diferentes documentos sectoriales

Disrupción tecnológica y digital

La digitalización está transformando la hostelería con tecnologías como la automatización, *Big Data*, IA y el Internet de las Cosas (IoT), cambiando tanto la forma en que los clientes descubren, reservan y experimentan los servicios como la gestión operativa de las empresas y establecimientos. Esto representa una oportunidad para mejorar la eficiencia, optimizar la experiencia del cliente y acceder a nuevos mercados; pero también desafíos en infraestructura, inversión y formación del personal.

Sostenibilidad medioambiental

La sostenibilidad medioambiental está impactando a la hostelería al generar una mayor demanda de prácticas responsables, como la reducción de desperdicios, el uso eficiente de recursos y la adopción de energías renovables. Esto supone una oportunidad para mejorar la transición ecológica del sector, atraer clientes cada vez más preocupados por la sostenibilidad y mejorar la eficiencia. Sin embargo, la implementación de estas prácticas presenta desafíos por la disponibilidad de recursos económicos y de personal cualificado.

Principales beneficios de la digitalización para la hostelería (importancia percibida por los empresarios sobre 100%)



Fuente: ConectadHOS - Digitalización de la Hostelería 2024

Cambios sociales y geopolítica global

El envejecimiento de la población y la diversidad cultural, social y de género están transformando la hostelería. Los consumidores valoran servicios accesibles e inclusivos, y el compromiso con la diversidad y la igualdad influye en sus decisiones de compra. La diversificación de género sigue siendo un desafío en el ámbito laboral. Además, el sector enfrenta el reto de integrar a trabajadores senior y adaptar servicios para personas mayores. Estas dinámicas requieren que las empresas se adapten estratégicamente para mantenerse competitivas.

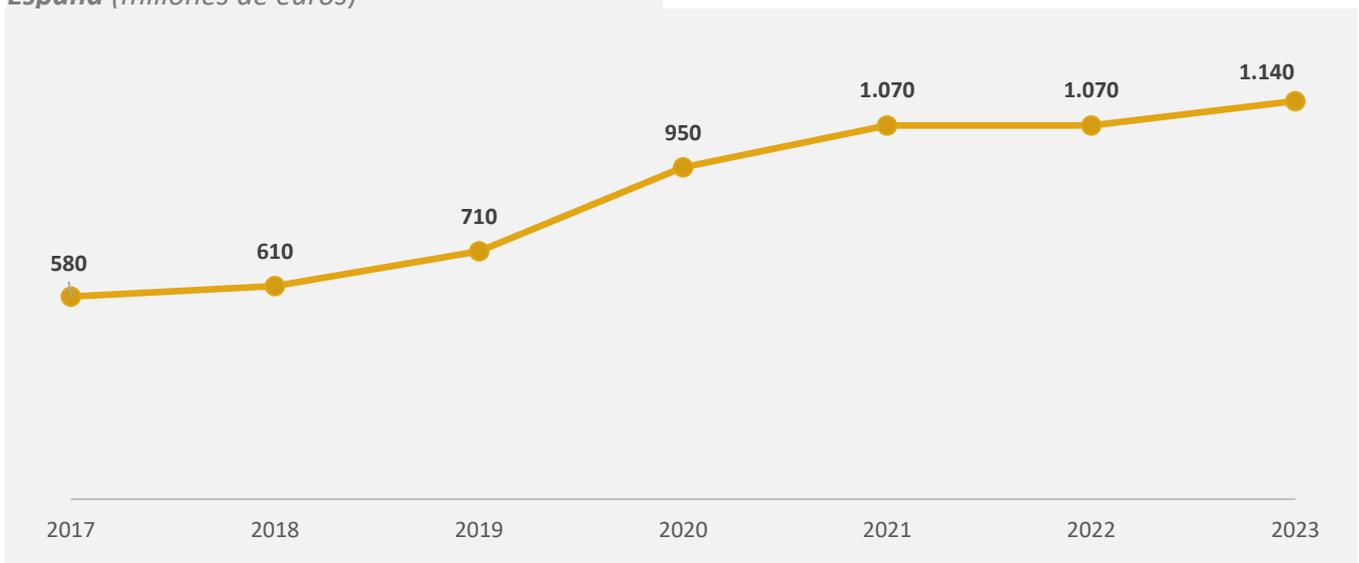
Nuevos modelos de negocio

Los modelos de negocio en el sector de la hostelería están evolucionando hacia un enfoque mayor en la atención personal y las experiencias únicas. En alojamiento, crece la oferta de actividades, guías, entrenadores personales y visitas a áreas naturales. En gastronomía, la cocina de autor, el *showcooking* y el *eatertainment* ganan terreno. Por otro lado, también avanzan modelos centrados en agilidad y flexibilidad que cada vez demanda más la sociedad. Ejemplos destacados son el *delivery* y las *ghost kitchens*, y los *dark hotels*, que usan tecnología para flexibilizar y agilizar la provisión de servicios de hostelería.

Influencia normativa creciente

Las regulaciones que afectan a la hostelería se encuentran en constante cambio, impulsando nuevas dinámicas a nivel europeo, nacional, y autonómico. A nivel europeo, directivas sobre sostenibilidad, protección al consumidor o protección de datos demandan una nueva planificación y operativa comercial. Nacionalmente, leyes de envases, prevención del desperdicio alimentario y facturación electrónica demandan transformaciones operativas y tecnológicas. A nivel local, aspectos como las tasas turísticas y la regulación de horarios y terrazas tienen también un efecto directo sobre el desarrollo del sector.

Ingresos del mercado de comida a domicilio en España (millones de euros)



Fuente: Elaboración propia a partir del gasómetro de Just Eat y Statista

Retención y atracción de talento

El sector hostelero enfrenta un desafío en la atracción y retención de talento, marcado por la necesidad de garantizar un crecimiento sostenible del sector. La creciente demanda de trabajadores, impulsada por la recuperación postpandemia y el aumento del turismo, acentúa la necesidad de contar con profesionales con las cualificaciones y habilidades necesarias. Para hacer frente a esta situación, la formación en el trabajo y los programas de capacitación juegan un papel muy relevante, pero también las políticas de empresa y planes de promoción y retención de talento están siendo centrales en el sector.

Principales ocupaciones del sector

Los **camareros y cocineros** son las ocupaciones más representativas del sector por su papel en la prestación de servicios de comidas y bebidas. También destacan el **personal de limpieza y recepción**, esenciales en las actividades de alojamiento.

Aunque estas ocupaciones forman el núcleo del sector (71% del empleo total), otras son igualmente necesarias. Los directores y gerentes de restauración y alojamiento (3,3% y 1,4% del empleo total, respectivamente) desempeñan funciones clave en la gestión y planificación. Asimismo, los mantenedores de edificios (1,1%) garantizan el buen estado de las instalaciones, mientras que los conductores de motocicletas y ciclomotores (1,4%) han cobrado relevancia con el auge del reparto.

También tienen un papel destacado los administrativos, empleados de contabilidad y asistentes de dirección, entre otros.

El sector de la hostelería abarca una amplia diversidad de **perfiles profesionales**, que incluyen ocupaciones tanto de perfil directivo y técnico como de perfil elemental sectorial. Esta estructura de perfiles variados refleja la complejidad del sector y su necesidad de contar con una combinación equilibrada de habilidades y competencias para su adecuado funcionamiento.

Principales ocupaciones del sector de la hostelería según peso sobre las personas ocupadas



Algunas ocupaciones han ganado protagonismo en los últimos años, mostrando un fuerte crecimiento en su demanda y buenas perspectivas de evolución futura. Estas **ocupaciones emergentes** están impulsadas por la evolución del sector y por las tendencias como la digitalización, la sostenibilidad y la personalización de la experiencia del cliente.

Metodología

La identificación de ocupaciones emergentes se ha realizado a partir de análisis cuantitativos con datos de empleo de la Encuesta de Población Activa y de la Seguridad Social. Se ha elaborado un **indicador compuesto** que combina varias medidas, como el crecimiento del empleo en los últimos años, la tendencia positiva a largo plazo o la variación de la demanda más reciente. Este indicador permite clasificar las ocupaciones según su evolución y potencial de crecimiento.

CNO	Ocupaciones emergentes
5120	Camareros asalariados
9310	Ayudantes de cocina
5721	Cuidadores de niños en guarderías y centros educativos
5110	Cocineros asalariados
3724	Monitores de actividades recreativas y de entretenimiento
9320	Preparadores de comidas rápidas
8440	Conductores de motocicletas y ciclomotores
1421	Directores y gerentes de restaurantes
7521	Mecánicos y reparadores de equipos eléctricos

Por otro lado, se identifican **ocupaciones de difícil cobertura** para las cuales la escasez de candidatos dificulta la contratación de personal adecuado. En el sector de la hostelería, este problema se debe a factores como la estacionalidad, las condiciones laborales (turnos nocturnos, fines de semana, contratos temporales), la competencia salarial, o la falta de formación específica y experiencia en ciertos puestos.

Metodología

La identificación de estas ocupaciones se ha basado en fuentes oficiales y estudios previos, además de analizar datos sobre **contratación, paro registrado y cualificación**. Siguiendo un enfoque basado en estudios académicos, se han combinado distintos indicadores y modelos para medir la dificultad de cobertura de cada ocupación.

CNO	Ocupaciones de difícil cobertura
7521 / 7531 / 7401	Mecánicos, reparadores y ajustadores de equipos eléctricos, electrónicos y vehículos
5110 / 5120	Cocineros y camareros asalariados
8440	Conductores de motocicletas y ciclomotores
7191	Mantenedores de edificios
1211 / 1212 / 1219	Directores financieros, recursos humanos, políticas y otros dpto. administrativos
8170	Operadores de máquinas de lavandería y tintorería
1221 / 1222 / 1223	Directores comerciales, de publicidad y relaciones públicas, y de i+d
8432	Conductores asalariados de camiones
2152 / 2153	Fisioterapeutas, dietistas y nutricionistas
2158 / 2624 / 2625	Profesionales de salud e higiene laboral, especialistas en políticas, servicios y formación
2711 / 2713	Analistas de sistemas, programadores y diseñadores Web y multimedia
7221 / 7250	Fontaneros y mecánicos-instaladores de refrigeración y climatización
1421 / 1422 / 1429	Directores y gerentes de restaurantes, bares, cafeterías, empresas de catering, hoteles y afines
1411 / 1419	
5992	Bañistas-socorristas
7703 / 7704	Panaderos, pasteleros, confiteros, trabajadores de productos lácteos
3403	Tenedores de libros
3123 / 3124	Técnicos en electrónica y electricidad

dificultad de cobertura muy alta [] dificultad de cobertura alta [] dificultad de cobertura media []

Nivel de cualificación de los perfiles profesionales según el Marco Español de Cualificaciones (MECU)

Conocer la estructura de la cualificación profesional de los trabajadores del sector de la hostelería es esencial, ya que influye directamente en el **desempeño** de las empresas, la **calidad** de los servicios, la **productividad** y la **eficiencia operativa**.

Este sector se distingue por emplear a un elevado porcentaje de personas con niveles bajos de formación. En concreto, **más del 40% de los ocupados** cuentan únicamente con formación básica – ESO o títulos de formación profesional de grado básico – o niveles inferiores de formación.

Esta situación responde a dos factores principales. Por un lado, muchas posiciones, especialmente las de entrada o las centradas en tareas manuales y rutinarias, no exigen formación técnica avanzada ni estudios superiores. Por otro, refleja las dificultades de las empresas para atraer personal con el nivel de cualificación deseado.

A medida que aumenta el grado de formación, la proporción de empleados en el sector disminuye notablemente: el **33% posee títulos de nivel medio** —bachillerato o formación profesional de grado medio—, mientras que el **11% cuenta con formación profesional superior**. Estos trabajadores suelen ocupar puestos manuales o rutinarios, pero con mayor responsabilidad o especialización.

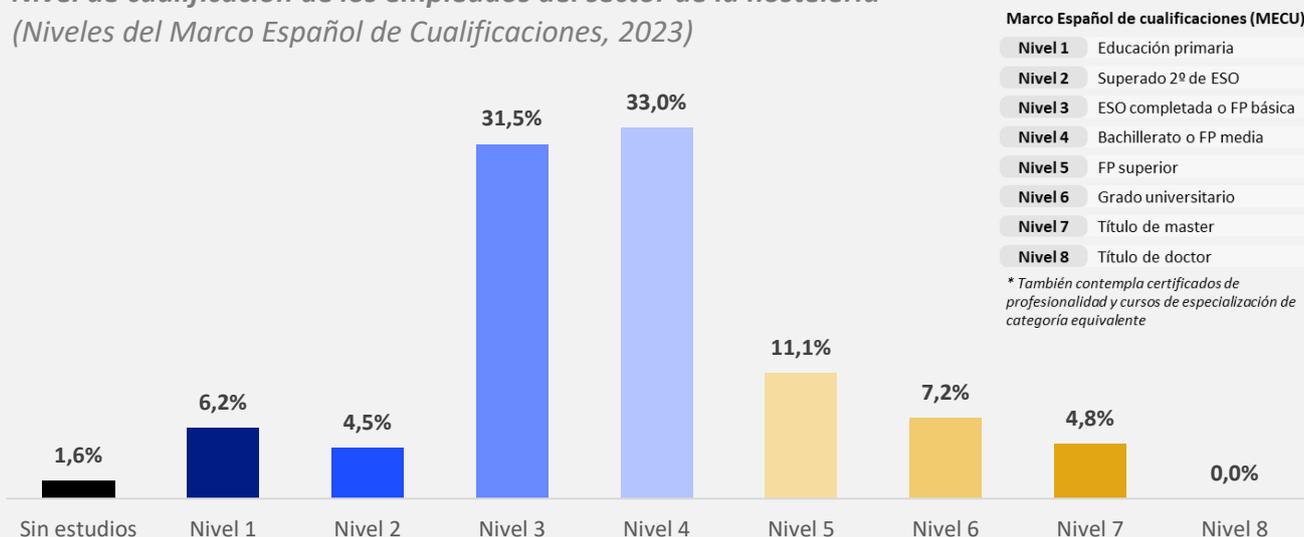
En la parte más alta de la pirámide formativa, solo el **7,2% de los empleados tienen títulos universitarios de grado** y un **4,8% másteres**. Estas cualificaciones se asocian a roles de mayor responsabilidad y conocimiento técnico, como directores y gerentes de establecimientos hoteleros o de restauración, aunque también incluyen, en menor medida, perfiles como chefs o administrativos técnicos, contables o analistas.

Evolución reciente

En los últimos diez años, el perfil de cualificación de los trabajadores de la hostelería ha experimentado un leve progreso, reflejando una paulatina especialización del sector. Este avance se basa principalmente en el aumento de empleados con formación intermedia y superior, impulsado por la necesidad de las empresas de adaptarse a un mercado más competitivo, donde la calidad del servicio y la innovación son clave.

Sin embargo, este crecimiento es **menos significativo** si se compara con la evolución general de la economía española. Las condiciones laborales, la percepción del sector y la alta competitividad han llevado a que muchos perfiles más cualificados opten por otros sectores económicos.

Nivel de cualificación de los empleados del sector de la hostelería
(Niveles del Marco Español de Cualificaciones, 2023)



Fuente: Elaboración propia a partir de datos del INE

Competencias demandadas en el sector según el Marco Europeo de Competencias (ESCO)

El sector de la hostelería se caracteriza por demandar **competencias** que incluyen habilidades prácticas ligadas a las tareas más cotidianas del sector. Entre estas destacan la **preparación, venta y servicio de alimentos y bebidas**, así como la **limpieza de edificios, locales, equipos y herramientas de trabajo**. A estas se suman competencias personales y sociales —como la **comunicación, la promoción y el acompañamiento a personas**—, que ganan relevancia ante la creciente importancia del trato personalizado en los servicios del sector.

En línea con las tendencias actuales, también destacan las competencias relacionadas con el cumplimiento de **procedimientos de salud y seguridad**, que han cobrado mayor peso debido a un aumento de la regulación en este ámbito.

Asimismo, se valoran habilidades para **crear exposiciones y decoraciones visuales**, impulsadas por la búsqueda de ofrecer experiencias únicas y sensoriales a los clientes.

Otro aspecto notable es la alineación de muchas competencias demandadas con la digitalización y la protección medioambiental. Actualmente, los empleados de hostelería necesitan habilidades como la **gestión de transacciones financieras electrónicas** o la **promoción de servicios a través de plataformas digitales**. De manera similar, en el ámbito ecológico, se requiere una mayor concienciación y formación para garantizar prácticas sostenibles y respetuosas con el medio ambiente.

<i>Demanda de competencias a los empleados del sector de la hostelería</i>	Hostelería	Digitales	Ecológicas	Transver-sales
Competencias ESCO				
Preparar alimentos y bebidas	12,7%			
Cumplir los procedimientos de salud y seguridad	5,7%	@	♻️	↔
Limpiar el interior y el exterior de edificios	5,1%			
Ejecutar transacciones financieras	2,8%	@		
Limpiar herramientas, equipos, piezas de trabajo y vehículos	2,7%			
Promocionar productos, servicios o programas	2,7%	@	♻️	↔
Almacenar mercancías y materiales	2,7%	@	♻️	
Vender productos o servicios	2,6%		♻️	
Servir comidas y bebidas	2,4%			
Formar sobre procedimientos operativos	2,2%	@	♻️	
Acompañar y acoger a personas	2,1%			
Trabajar en equipo	1,8%			↔
Crear exposiciones y decoraciones visuales	1,8%	@		
Fabricar productos alimenticios y afines	1,7%			
Cumplir los procedimientos operativos	1,7%	@	♻️	↔
Seguir instrucciones y procedimientos	1,7%		♻️	↔
Manipular y eliminar materiales peligrosos	1,6%		♻️	
Elaborar recetas o menús	1,5%			
Asignar y controlar recursos físicos	1,4%	@		↔
Hacer seguimiento de actividades operativas	1,4%	@	♻️	↔
Supervisar a un equipo o grupo	1,3%	@	♻️	
Manejar maquinaria de transformación de alimentos	1,2%			
Asesorar sobre productos y servicios	1,2%	@	♻️	
Responder a las reclamaciones	1,2%		♻️	
Facilitar información y apoyo al público y a los clientes	1,1%	@		↔
Prestar asistencia general a personas	1,1%	@		↔
Velar por el cumplimiento de la legislación	1,0%		♻️	↔
Desarrollar redes o relaciones profesionales	1,0%		♻️	↔
Hacer seguimiento de seguridad y protección	1,0%	@	♻️	

Fuente: Elaboración propia a partir de datos de ESCO, Comisión Europea.

Notas: los porcentajes indican el peso que representa cada competencia, sobre el conjunto de competencias demandadas (100%)

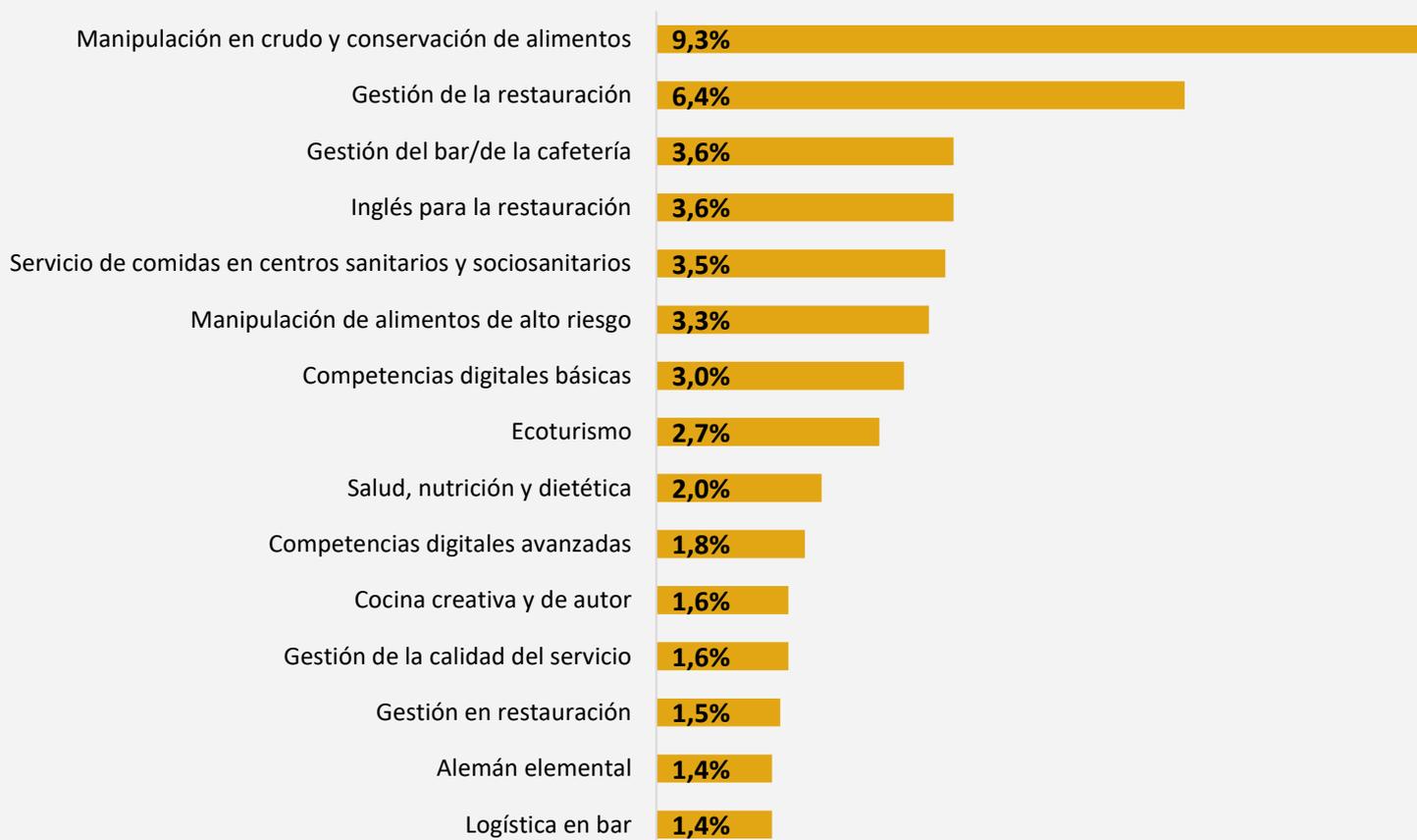
Oferta formativa actual y propuestas para cubrir las necesidades del sector

Para afrontar los desafíos del sector de la hostelería, es fundamental desarrollar una **oferta formativa** que no solo cubra las carencias identificadas, sino que también prepare a los profesionales para responder a las exigencias actuales y futuras del mercado laboral. Actualmente, la formación en el sector abarca una amplia variedad de niveles y formatos, desde ciclos formativos de grado medio y superior hasta programas universitarios y de posgrado. Mientras que la formación profesional se centra en competencias operativas tradicionales, como cocina y servicio de sala, los programas universitarios han ampliado su enfoque hacia la gestión hotelera y la gastronomía. No obstante, es necesario reforzar y actualizar la oferta educativa para alinearla mejor con las necesidades del sector.

A esta realidad se suma la **formación en el trabajo**, que busca ofrecer soluciones más prácticas e inmediatas para los trabajadores en activo. Sin embargo, incluso en este ámbito, se detectan **áreas de mejora** para fortalecer la adaptación a las **demandas emergentes**, especialmente en competencias relacionadas con las tendencias de digitalización, sostenibilidad y personalización de servicios.

La formación de oferta actual abarca principalmente las competencias relacionadas con la **prevención de riesgos laborales**, la **seguridad e higiene alimentaria**, la **gestión** en restauración y hostelería, la **comunicación** y las **habilidades interpersonales**, la **digitalización** y los **idiomas** aplicados al sector.

Cursos de formación de oferta con mayor número de participantes (% del total)



Fuente: Elaboración propia a partir de datos de Fundae

Camareros asalariados

Necesidades formativas

- Preparación y exposición de elaboraciones sencillas
- Técnicas de presentación de platos
- Iniciación a la coctelería
- Uso de la información procedente de herramientas tecnológicas para la gestión de la relación con los clientes CRM
- Cumplimiento de protocolos
- Prevención de riesgos y normativa y medidas de seguridad e higiene
- Alimentación sostenible, ecológica y de temporada
- Orientación al cliente
- Técnicas de limpieza y desinfección
- Uso de los estilos del lenguaje según el tipo de comunicación

Oferta formativa

El catálogo de especialidades formativas incluye una amplia oferta que se corresponde adecuadamente con las necesidades identificadas, como pueden ser los cursos en **cocina** (HOTR0008, HOTR46, HOTR03), **comunicación** y **atención al cliente** (COMM046PO, HOTA04, FCOE02), uso de **herramientas digitales** (IFCT46, COMM45), cumplimiento de **normativa de salud y seguridad** (HOTR0046, INAD0001, HOTR35, SEAD02).

Las principales **áreas de mejora** detectadas están relacionadas con la **alimentación sostenible y de temporada**, las técnicas avanzadas de personalización y gestión de la **orientación al cliente**, y los estilos de **comunicación** adaptados a distintas situaciones y contextos en el entorno de la restauración.

Ayudantes de cocina

Necesidades formativas

- Técnicas de limpieza y desinfección
- Alérgenos e intolerancias alimentarias
- Conocimientos básicos de repostería
- Presentación del buffet
- Técnicas de emplatado
- Pedidos 'online' y 'delivery'
- Normativa de seguridad e higiene alimentaria
- Técnicas de conservación de los alimentos
- Seguridad e higiene alimentaria
- Seguimiento de inventario digital

Oferta formativa

El catálogo de especialidades formativas incluye una amplia oferta que se corresponde adecuadamente con las necesidades identificadas, como pueden ser los cursos en cumplimiento de **normativa de salud y seguridad** (HOTR0046, HOTA0006, HOTR31, HOTR35), tareas auxiliares en **cocina** (HOTR0002, HOTR04, HOTR0044, HOTR0047, HOTR0048), **repostería** (HOTR0038), uso de **herramientas digitales** (IFCT45), **reparto a domicilio** (COML0010, HOTR25).

Las principales **áreas de mejora** detectadas están relacionadas con la **gestión de pedidos online** y a domicilio, la **seguridad e higiene alimentaria** en entornos de alta presión, el uso de **plataformas digitales** y la **gestión de inventarios**, y la formación integral en **alérgenos, intolerancias y condiciones de salud**.

Cuidadores de niños en guarderías y centros educativos

Necesidades formativas

- Atención centrada en la persona
- Técnicas de estimulación temprana
- Primeros auxilios
- Seguridad y calidad alimentaria
- Comunicación efectiva
- Alimentación sostenible, ecológica y de temporada
- Uso de herramientas digitales de evaluación y seguimiento
- Resolución de problemas
- Alérgenos e intolerancias alimentarias
- Dietética y nutrición

Oferta formativa

El catálogo de especialidades formativas incluye una amplia oferta que se corresponde adecuadamente con las necesidades identificadas, como pueden ser los cursos en cumplimiento de **normativa de salud y seguridad** (HOTR0046, AFDP01, INAD02), uso de **herramientas digitales** (IFCT45), **comunicación efectiva** (ADGD10), **dietética y nutrición** infantil (INAD0004, SANP0004, SANP0006, HOTR14).

Las principales **áreas de mejora** detectadas están relacionadas con las técnicas de **estimulación temprana** y la **atención infantil personalizada**, el uso de **herramientas digitales** para la evaluación y el seguimiento, la **resolución de problemas** y la **comunicación efectiva**, y la nutrición, **alérgenos e intolerancias alimentarias**.

Cocineros asalariados

Necesidades formativas

- Innovación y creatividad en restauración
- Alérgenos e intolerancias alimentarias
- Repostería
- Cocina de temporada y productos 'Km. 0'
- Dietética y nutrición
- Normativa de prevención de riesgos laborales
- Seguimiento de inventario digital
- Manipulación de alimentos e higiene alimentaria
- Programas de gestión de costes y plantillas
- Sistemas de calidad

Oferta formativa

El catálogo de especialidades formativas incluye una amplia oferta que se corresponde adecuadamente con las necesidades identificadas, como pueden ser los cursos en **cocina e innovación** (HOTR0013, HOTR0063, HOTR0005, HOTR0068, HOTR0039), **alérgenos e intolerancias** (HOTR0047, HOTR0048, HOTR0004), cumplimiento de **normativa de salud y seguridad** (SEAD02, HOTR0030), **planificación y gestión** (HOTR0001, HOTR0020).

Las principales **áreas de mejora** detectadas están relacionadas con la **cocina innovadora y creativa** según las tendencias actuales del mercado, las **prácticas sostenibles** como la reducción de desperdicios o el aprovechamiento de alimentos, y la **gestión avanzada de inventarios** mediante herramientas digitales avanzadas.

Monitores de actividades recreativas y de entretenimiento

Necesidades formativas

- Utilizar herramientas digitales para el seguimiento de la salud
- Primeros auxilios
- Coaching motivacional
- Evaluación de necesidades físicas y de salud
- Educación ambiental
- Uso de redes sociales
- Actividades deportivas dirigidas
- Conocimiento del medio natural
- Herramientas para la recepción y análisis de comentarios y opiniones
- Creación de itinerarios por plataformas digitales

Oferta formativa

El catálogo de especialidades formativas incluye una amplia oferta que se corresponde adecuadamente con las necesidades identificadas, como pueden ser los cursos en cumplimiento de **normativa de salud y seguridad** (HOTT03, AFDP01), uso de **herramientas digitales** (ADGG06, IFCT46), **prácticas sostenibles** (HOTU0002, HOTT02, HOTR38), y **animación** (HOTT0009).

Las principales **áreas de mejora** detectadas están relacionadas con la integración de **herramientas digitales específicas** para el seguimiento de las necesidades físicas y la salud, la educación ambiental y en sostenibilidad, y la **personalización en el diseño de actividades recreativas y de entretenimiento** según las necesidades y preferencias del público objetivo.

Preparadores de comida rápida

Necesidades formativas

- Carnet manipulador: recepción, almacenamiento, manipulación
- Comida vegana
- Requerimientos dietéticos
- Tendencias de elaboración de comida más nutritiva y light
- Optimización de tiempos de preparación
- Nuevas técnicas de envase de pedidos de comida rápida
- Prevención de riesgos laborales
- Alergias: gluten, lactosa
- Adaptación tecnológica para el formato take away/entrega domiciliaria de comida. Restaurantes digitales/cocinas situadas estratégicamente
- Emprendimiento. Valor de la marca. E-Commerce

Oferta formativa

El catálogo de especialidades formativas incluye una amplia oferta que se corresponde adecuadamente con las necesidades identificadas, como pueden ser los cursos en **dietética y nutrición**, así como **alérgenos e intolerancias** (HOTR0047, HOTR0016, SANP0007, SANP0008), cumplimiento de **normativa de salud y seguridad** (HOTR0046, INAD0001, HOTR43), **planificación y gestión** (COMT07), **marketing y valor de marca** (COMM0006, HOTR0006, ADGG06, COMM097PO).

Las principales **áreas de mejora** detectadas están relacionadas con las **herramientas digitales** para la gestión y creación de restaurantes digitales, las **prácticas sostenibles** en la restauración como el uso de envases ecológicos y el diseño de menús sostenibles, y las formaciones en **emprendimiento y estrategias de comercio electrónico**.

Conductores de motocicletas y ciclomotores

Necesidades formativas

- Técnicas para manejarse conduciendo en condiciones adversas
- Capacitación en optimización de rutas y uso de sistemas GPS
- Uso de software de seguimiento de entregas y optimización de logística
- Conocimiento de rutas comerciales
- Reparto de pedidos a domicilio
- Conducción eficiente
- Nuevos sistemas de pago electrónico
- Manejo de terminales de punto de venta (TPV)
- MMC Manipulación Manual de Cargas
- Comunicación profesional en entornos digitales

Oferta formativa

El catálogo de especialidades formativas incluye una amplia oferta que se corresponde adecuadamente con las necesidades identificadas, como pueden ser los cursos en **conducción eficiente** y **sostenible** (TMVI09, TMVI17, HOCR38), cumplimiento de **normativa de seguridad** (TMVI0018, TMVI0024), **reparto a domicilio** (COML0010, COML0009, HOCR25).

Las principales **áreas de mejora** detectadas están relacionadas con el uso de **herramientas digitales** específicas para la planificación y optimización de rutas, la **gestión de pagos electrónicos** a través de TPV, plataformas digitales y métodos auxiliares, y la **comunicación profesional** en entornos digitales para mejorar la experiencia del cliente.

Directores y gerentes de restaurantes

Necesidades formativas

- Capacitación en tecnologías de restauración y uso de software de análisis de rendimiento, peso y coste de productos
- Adaptación a los nuevos servicios o productos, conocimientos específicos en tendencias de alimentos y bebidas
- Diseño de procedimientos y estandarización de servicios
- Ratio de contabilidad interno para medir la productividad del negocio
- Estrategias de marketing
- Organización de empresas
- Gestión de negocio
- Gestión y mejora continua de los procesos
- Control y aprovisionamiento de materias primas y gestión de almacenes
- Gestión de calidad, ambiental y de seguridad en restauración

Oferta formativa

El catálogo de especialidades formativas incluye una amplia oferta que se corresponde adecuadamente con las necesidades identificadas, como pueden ser los cursos en uso de **herramientas digitales avanzadas** (IFCT153, IFCT46), **marketing** y **estrategia de negocio** (COMM046PO, COMM45, COMM0006, COMT17, ADGG06, COMM097PO), **planificación** y **gestión** (HOTR0049, HOTR0021, HOTR0022, COMT0009, HOTR0001, HOTR0058, COMM0008).

Las principales **áreas de mejora** detectadas están relacionadas con la incorporación de **prácticas sostenibles** en la gestión de restaurantes como la reducción de costes energéticos o el uso de productos locales, y el uso de **herramientas digitales** avanzadas de gestión y análisis de datos para la toma de decisiones estratégicas.

Mecánicos y reparadores de equipos eléctricos

Necesidades formativas

- Prevención de riesgos laborales
- Electromecánica para mantenimiento
- Instalación, mantenimiento y reparación de equipos eléctricos
- Instalaciones fotovoltaicas
- Trabajos en altura
- Uso de herramientas de carpintería y herrería
- Supervisión de cumplimiento normativo
- Uso de sistemas de diagnóstico
- Eficiencia energética
- Documentación de procesos por herramientas digitales

Oferta formativa

El catálogo de especialidades formativas incluye una amplia oferta que se corresponde adecuadamente con las necesidades identificadas, como pueden ser los cursos en cumplimiento de **normativa de salud y seguridad** (SEAD0001, SEAD02), el **mantenimiento de equipos** (IMAR0002), y el uso de **herramientas digitales** (IFCT46).

Las principales **áreas de mejora** detectadas están relacionadas con la **formación técnica básica** necesaria para la instalación, mantenimiento y reparación de equipos eléctricos, la **eficiencia energética** y la **optimización del consumo energético**, el uso de **herramientas digitales** para la documentación y el seguimiento de los procesos técnicos, y la capacitación en **energías renovables** como las instalaciones fotovoltaicas.