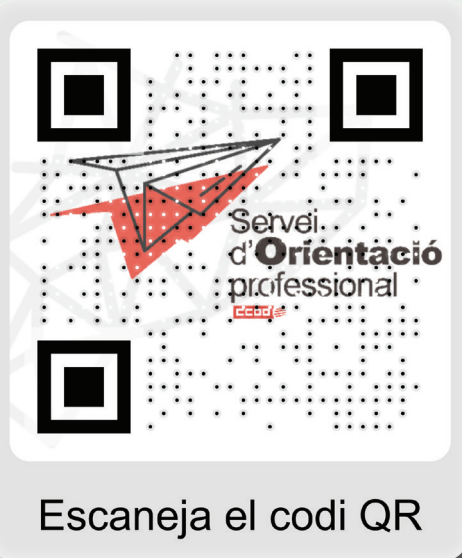


La metodologia utilitzada per la **Fundació Paco Puerto** combina la prospecció del mercat de treball mitjançant entrevistes i visites a empreses per part del seu equip tècnic, amb el contrast expert de les **Federacions de CCOO**, que aporten coneixement sectorial i la veu directa dels treballadors i treballadores. Aquesta informació qualitativa es complementa amb l'anàlisi de fonts estadístiques oficials d'organismes públics. La triangulació d'aquestes fonts permet construir una diagnosi sòlida, amb una mirada sectorial, territorial i amb perspectiva de gènere, que serveix de base per a l'elaboració dels continguts del díptic.

Vols més informació d'aquest sector? Inscriu-te al nostre servei d'**Orientació Professional** personalitzat, escaneja el següent QR.



Escaneja el codi QR

Fundació Paco Puerto

Via Laietana 16, 8a planta, 08003 Barcelona



www.fundaciopacopuerto.cat



twalzl@ccoo.cat
victor.palacios@ccoo.cat

Entitats subvencionadores



UN PROGRAMA DE:
Generalitat de Catalunya
Consorci per a la Formació Continua
de Catalunya



fundació
paco
puerto
**formació
i treball**



Hostaleria



Vols conèixer la situació socioeconòmica del sector de l'Hostaleria?

L'Equip de Prospecció de la Fundació Paco Puerto et presenta les principals dades professionals d'aquest àmbit.

Context sectorial de l'Hostaleria

El sector de l'hostaleria és clau per a l'economia catalana, no només per la seva capacitat de generar ocupació directa, sinó també pel seu paper transversal com a motor de dinamització del turisme, la gastronomia, el comerç i els serveis.



281.518

Nombre de contractes del sector de l'Hostaleria a Catalunya

2.494.142

Nombre total de contractes registrats a Catalunya

Demandants no ocupats (mitjana mensual). Mesura de la intensitat amb què una ocupació és sol·licitada per les persones en situació d'atur (Observatori del Treball i Model Productiu):



370

En el sector de l'Hostaleria

349.081

Total de demandants no ocupats a Catalunya

Principals reptes socioeconòmics

- Condicions laborals precàries: jornades llargues, salaris baixos, poc reconeixement i dificultats per conciliar la vida privada.
- Alta rotació i temporalitat: dificulten la professionalització i la consolidació de plantilles estables.
- Falta de personal qualificat: especialment en cuina, sala i gestió d'establiments.
- Creixement de la demandada de sostenibilitat i responsabilitat social per part dels clients i de les administracions.

Perfil majoritari



44%

Presència de dones en la contractació

56%

Presència d'homes en la contractació



19%

De 16 a 29 anys

40%

De 30 a 44 anys

31%

De 45 anys o més



84%

Contractació indefinida



16%

Contractació temporal

Representació sindical



795

Delegats/ades sindicals del sector

Ocupació

Ocupacions emergents / de futur

- Responsable de restaurant temàtic i experiència del client
- Community manager gastronòmic (xarxes socials, fidelització de clients)
- Tècnic/a en automatització de comandes i robòtica de sala
- Cambrer/a amb coneixements de digitalització i apps de servei
- Cuiner/a especialitzat/a en cuina plant-based i dietes saludables

Ocupacions amb manca de personal

- Cambrers/es de caps de setmana i vespres
- Cuiners titulats
- Recepcionistes d'hotel
- Personal de neteja d'establiments
- Monitors de lleure
- Professionals de seguretat i salut laboral en hostaleria



Necessitats formatives

- **Tècniques de cuina i restauració:** titulació acadèmica en matèria de cocccions, elaboracions, seguretat alimentària, manipulació d'aliments.
- **Servei de sala i atenció al client:** presa de comandes, servei al client, resolució de conflictes.
- **Idiomes estrangers:** anglès, francès i alemany, especialment en zones turístiques.
- **Digitalització del sector:** ús de TPV, comandes digitals, apps de reserva, gestió de valoracions online.
- **Prevenció de riscos laborals:** seguretat en cuina, riscos ergonòmics, treballs físics i manipulació d'equips.
- **Competències transversals:** treball en equip, gestió de l'estrès, empatia, comunicació.
- **Sostenibilitat i eficiència:** gestió de residus, control del malbaratament alimentari, eficiència energètica.