

SECTOR DE L'HOSTALERIA I LA RESTAURACIÓ



SECTOR DE L'HOSTALERIA I LA RESTAURACIÓ

Índex

Aquest document té per objectiu oferir informació actualitzada sobre el sector de l'hostaleria i la restauració, podràs conèixer les professions, quin itinerari formatiu realitzar per a treballar en una ocupació del sector i conèixer els principals canals de recerca entre altres aspectes.

Trobaràs tota la informació agrupada en els següents apartats:

- Descripció
- Principals ocupacions del sector
- Requisits imprescindibles
- Àmbits de treball
- Convenis col·lectius
- Tendències de futur del sector
- El sector de l'hostaleria i la restauració al mercat de treball
- Formació relacionada
- Canals de recerca en el sector de l'hostaleria i la restauració
- Referents del Sector

Data edició: Març 2023

SECTOR DE L'HOSTALERIA I LA RESTAURACIÓ

Descripció

És el nom genèric de les activitats econòmiques consistents en la prestació de serveis lligats a l'allotjament i l'alimentació esporàdics molt usualment lligats al turisme.

Els establiments comercials dedicats a aquestes activitats (ambdues conjuntament o una per separat) reben diferents noms, segons la seva categoria o finalitat, encara que les denominacions oficials solen dependre de la reglamentació local, que els classifica amb criteris urbanístics, sanitaris, impositius o de seguretat. Entre altres denominacions estan les de: hotels, hostals, paradors, pensions, albergs juvenils, cases rurals, bars, tavernes, cellers, bodegons, restaurants, cases de menjars, guinguetes, paladars, etc. Alguns s'especialitzen en algun tipus de menjar o beguda: hamburgueseries, pizzeries, gelateries, orxateries, xocolateries, etc. Altres, inicialment especialitzats, s'han diversificat per oferir tota mena de consumicions, com ara les cafeteries o els salons de te.

Quan es combinen amb altres serveis o atraccions, els establiments hostalers poden entrar en un altre tipus de categories, com les activitats d'oci (discoteques, etc.). Tampoc no se sol considerar hostaleria el servei de menjar a domicili. Se sol considerar equivalent a l'hostaleria l'activitat dels apartaments turístics (especialment els aparthotels o els apartaments localitzats en un complex turístic o similar), encara que no se sol considerar hostaleria l'arrendament d'immobles per a residència habitual.

Els serveis hostalers lligats a activitats com la sanitària (hospitals) o l'educativa (col·legis majors) de vegades es consideren i gestionen separatament, i de vegades es consideren i gestionen conjuntament amb l'activitat principal.

SECTOR DE L'HOSTALERIA I LA RESTAURACIÓ

Restauració: és l'activitat gastronòmica que comprèn la venda a:

Bars i cafeteries: lloc on se serveixen begudes alcohòliques i no alcohòliques i aperitius, generalment per ser consumits al mateix establiment en un servei de barra.

Restaurants: establiment comercial públic on es paga pel menjar i la beguda, per ser consumides al mateix local o per emportar.

Hoteleria: activitat que comprèn els establiments planificats i condicionats per donar servei d'allotjament a les persones i en permet als visitants o turistes el desplaçament.

Els hotels proveeixen als hostes de serveis addicionals com restaurants, piscines, guarderies, serveis de conferències i convencions i reunions.

Es classifiquen segons el grau de confort, posicionament i nivell de serveis que ofereixen.

Col·lectivitats/reposició: aquesta activitat comprèn serveis de menjador col·lectius, és a dir, menjadors escolars i d'empreses.

Càtering: és el servei d'alimentació col·lectiva que proveeix una quantitat determinada de menjar i beguda a festes, esdeveniments i presentacions de diversa índole. En alguns casos, els salons de festa, hotels i empreses de lleure ofereixen aquest servei juntament amb el lloguer de les instal·lacions.

En altres casos, són empreses especialitzades a elaborar i traslladar els aliments al lloc que disposi el client. En aquest servei es pot incloure, des del mateix menjar, la beguda, les estovalles i els coberts, fins al servei de cuiners, cambrers i personal de neteja posterior a l'esdeveniment.

Menjar ràpid: establiments especialitzats on l'aliment es prepara i serveix per consumir ràpidament.

Principals ocupacions del sector

- Ajudant de cuina
- Barista
- Barman
- Cambrer/a
- Cambrer/a de barra i/o dependent de cafeteria
- Cambrer/a de pisos
- Cap de cuina
- Cap de sala
- Cuiner/a
- Director/a de restaurant
- Director/a d'establiment turístic
- Director/a d'expansió hotelera
- Encarregat/ada de bugaderia i llenceria
- Encarregat/ada de recepció i reserves
- Gestor/a estratègic de reserves
- Governant/a de pisos
- Grum
- Marmitó de cuina
- Muntador/a de catering
- Pastisser/a de restaurant
- Recepcionista d'establiment
- Rentaplats
- Responsable de càtering i col·lectivitats
- Responsable de restauració hotelera
- Sommelier

Requisits imprescindibles

Tot i que no hi ha requisits imprescindibles per a treballar en el sector, per tal de garantir que es compleixin les normes d'higiene alimentària, és necessari disposar d'una formació que asseguri el seu coneixement.

El propietari de l'establiment és l'encarregat de garantir que se segueixen les normes d'higiene alimentària.

Totes les persones que treballen en l'establiment han de garantir unes correctes pràctiques higièniques. Això és possible amb una bona formació del personal.

Àmbits de treball

- Allotjament
- Restauració

Convenis col·lectius

- [Conveni col·lectiu Hostaleria i turisme de Catalunya](#)
- [Conveni col·lectiu Restauració Col·lectiva Estatal](#)

Tendències de futur del sector

La digitalització de l'hostaleria ha generat noves maneres de relacionar-se amb el consumidor. Estar present a les plataformes on el client té un gran impacte en els seus negocis. Tenint en compte aquesta realitat, i per destacar sobre la seva competència dins del seu nínxol de mercat, les pimes del sector hostaler han de centrar els seus esforços en millorar el seu posicionament SEO, dotar-se amb eines que contribueixin a incrementar el coneixement del sector, automatització de processos i augment de la presència a internet.

La revolució digital millora el coneixement del sector i impulsa la presa de decisions.

Portar anys al sector, no suposa un coneixement ple d'aquest. Gràcies a la transformació digital, les empreses poden ampliar la clientela fixa arribant a nous usuaris a més de conèixer les tendències del mercat. Tot i així, una estratègia digital permet a les companyies prendre decisions basades en dades que puguin extreure de la informació dels usuaris, així com de la competència.

Presència a internet per brindar informació en qualsevol moment.

Tenir una pàgina web implica que les empreses puguin estar accessibles en qualsevol moment i lloc, sent aquesta una característica indispensable al mercat hostaler. L'eina més utilitzada en aquests casos és Google My Business, que millora la visibilitat de les companyies a Internet. D'aquesta manera, les empreses fidelitzen els clients potencials i donen un servei molt més efectiu. Tot plegat implica canvis en els processos d'interacció amb els usuaris que a llarg termini beneficien l'estratègia empresarial d'un negoci.

Automatització de processos gràcies a les diverses eines de les pàgines web.

Una altra de les claus de transformació digital al sector de l'hostaleria és l'automatització. Això és així, principalment perquè els clients del sector requereixen més agilitat en els processos d'identificació de l'empresa i facilitat en l'accés a la informació. Gràcies a l'automatització mitjançant determinades eines de les pàgines web, el públic target és capaç de trobar fàcilment l'empresa.

Sostenibilitat

Els clients valoraren especialment que es garanteixi la sostenibilitat del negoci, tant a les instal·lacions com a l'oferta gastronòmica.

La cuina de proximitat i responsable, així com les pràctiques ecològiques integrades a cadascuna de les operacions del restaurant, seran tendències en hostaleria indispensables per satisfer els consumidors del futur a mitjà i llarg termini.

En aquest sentit, la formació de l'equip en la sostenibilitat en la restauració, serà un valor afegit per tal d'oferir una experiència que satisfaci els requeriments dels clients.

Delibery

El delivery és una de les tendències en hostaleria que han arribat per quedar-s'hi. Cada cop més clients busquen consumir els seus plats fora del restaurant, per la qual cosa és necessari el desenvolupament d'un model híbrid, que permeti al client si vol consumir al local o a casa.

La tecnologia permetrà que els restaurants ofereixin una experiència delivery cada cop més completa i atractiva, que inclourà models tan innovadors com els ghost kitchen i els restaurants virtuals. Tot això tindrà una conseqüència important: els restaurants del futur seran més petits i, per tant, la gestió canviarà per poder cobrir els nous requisits d'organització.

El sector de l'hostaleria i la restauració al mercat de treball

El sector de l'Hostaleria i la Restauració en el mercat de treball a Catalunya:

Per tal d'accedir a informació actualitzada sobre el mercat de treball a diferents nivells, et proposem que puguis consultar la informació actualitzada d'aquestes fonts:



**Generalitat
de Catalunya**

Informació sobre el mercat de treball en l'àmbit autonòmic. A l'apartat [treball per ocupacions](#) trobaràs informació actualitzada de cadascuna de les professions al mercat de treball actual.



**Diputació
Barcelona**

Informació sobre el mercat de treball en l'àmbit de la província de Barcelona. Podràs consultar informes, infografies i dades actualitzades tant a nivell de la província de Barcelona com de cadascun dels municipis de la província.

CONSELL
COMARCAL
DEL
MARESME



Informació sobre el mercat de treball en l'àmbit de la comarca del Maresme.



**Ajuntament
de Mataró**

Informació sobre el mercat de treball de la ciutat de Mataró. Accediràs a les diferents publicacions de l'Observatori del mercat de treball a Mataró.

Formació relacionada

El sector de l'hostaleria i la restauració abarca una àmplia diversitat de perfils, motiu per el qual la formació relacionada amb el sector és molt àmplia.

Programes de Formació i Inserció:

- *Auxiliar d'hoteleria: cuina i càtering*
- *Auxiliar d'hoteleria: cuina i serveis de restauració*
- *Auxiliar de cuina*
- *Auxiliar de pastisseria i forneria*
- *Auxiliar en establiments hotelers i de restauració*

Certificats de professionalitat Nivell I:

- Activitats auxiliars de magatzem
- Operacions bàsiques de càtering
- Operacions bàsiques de cuina
- Operacions bàsiques de pastisseria
- Operacions bàsiques de pisos en allotjaments
- Operacions bàsiques de restaurant i bar

Certificats de professionalitat Nivell II:

- Cuina
- Rebosteria
- Serveis de bar i cafeteria
- Serveis de restaurant

Certificats de professionalitat Nivell III:

- Direcció en restauració
- Direcció i producció en cuina
- Direcció i producció en pastisseria
- Gestió de pisos i neteja en allotjaments
- Gestió de processos de servei en restauració
- Promoció turística local i informació al visitant
- Recepció en allotjaments
- Sumilleria
- Venda de productes i serveis turístics

Cicles Formatiu de Grau Mitjà

- CFGM Cuina i gastronomia
- CFGM Serveis en restauració

Cicles Formatius de Grau Superior

- CFGS Agències de viatges i gestió d'esdeveniments
- CFGS Direcció de cuina
- CFGS Direcció en serveis de restauració
- CFGS Gestió d'allotjaments
- CFGS Gestió d'allotjaments turístics
- CFGS Guia, informació i assistència turístiques
- CFGS Màrqueting i publicitat, perfil professional enològic

SECTOR DE L'HOSTALERIA I LA RESTAURACIÓ

Estudis universitaris:

- Administració i direcció d'empreses
- Ciències culinàries i gastronòmiques
- Ciències empresarials-management
- Ciències i tecnologies dels aliments
- Direcció d'empreses
- Direcció hotelera
- Empresa internacional
- Enologia
- Estudis internacionals d'economia i empresa/International Business Economics
- Gestió d'empreses en comerç i distribució
- Gestió hotelera i turística
- Innovació i seguretat alimentària
- Màrqueting
- Màrqueting i comunicació digital
- Màrqueting i comunicació empresarial
- Màrqueting i comunitats digitals
- Màrqueting i direcció comercial
- Màrqueting i investigació de mercats
- Negocis i màrqueting internacionals
- Negocis internacionals
- Nutrició humana i dietètica
- Publicitat, màrqueting i relacions públiques
- Turisme
- Turisme i oci

Canals de recerca en el sector de l'hostaleria i la restauració

Portals específics per a la recerca de feina en el sector de l'hostaleria i la restauració:

A fuego lento

Portal de recerca de feina especialitzat en el món de la gastronomia, amb vacants professionals a cuina, sala o barra.

Gastroempleo

Compta amb ofertes del món gastronòmic a Espanya, majoritàriament de cuiners/es i cambrers/es a restaurants, escoles i hotels.

Hosteleo

Espai web dirigit a professionals del turisme i l'hostaleria en l'àmbit estatal. Les cerques de feina es poden filtrar segons àmbit de l'empresa. També inclou esdeveniments.

Hosteltur

S'hi poden trobar ofertes laborals relacionades amb el subsector turístic a escala estatal.

HotelCareer

Cercador en anglès que inclou oportunitats professionals del món de l'hoteleria, la restauració i els serveis turístics a escala global.

SECTOR DE L'HOSTALERIA I LA RESTAURACIÓ

Turijobs

Disposa d'ofertes de treball específiques del sector turístic, amb la possibilitat de filtrar la cerca per província.

Animajobs

Adreçat a perfils d'animadors/es, ofereix, majoritàriament, vacants de serveis d'animació i oci a hotels. Es pot accedir a ofertes de treball i cursos en línia.

Event Planner Spain

Oportunitats de feina relacionades amb el món dels esdeveniments, les conferències i d'altres celebracions.

Eventoplus

Recurs especialitzat en la producció i l'organització d'esdeveniments, en el qual es poden trobar ofertes relacionades amb aquest àmbit.

Empreses de selecció i intermediàries

Addeco - Hostaleria i Turisme, Comercial i vendes i Atenció al client

Empresa de selecció de personal generalista que disposa de diversos filtres d'àrea professional, que es poden utilitzar en el seu cercador d'ofertes.

Prous Consulting

Consultora de selecció de l'àmbit de l'hostaleria. Un cop al web, es pot enviar el c.v. per a formar part de la seva base de dades.

SECTOR DE L'HOSTALERIA I LA RESTAURACIÓ

Workhotel

Organització de headhunting orientada al món de l'hostaleria i el turisme. A través de l'enllaç, es pot completar un formulari i enviar les dades requerides.

Autocandidatura allotjaments:

Barceló Grupo

Empresa que gestiona diversos hotels a escala estatal i internacional. A través de l'enllaç es poden consultar les vacants disponibles.

Catalonia Hotels & Resorts

Cadena d'hotels amb presència a Espanya, Portugal, Alemanya, Bèlgica i República Dominicana. Es poden consultar els programes disponibles per a joves graduats/des o enviar-hi la candidatura.

Condes Hotels Barcelona

Aquest grup d'hotels, restaurants, terrasses i bars a Barcelona disposa d'un espai al seu web on es poden consultar les vacants disponibles.

Hotusa

Poden cercar-se vacants professionals filtrant per paraules clau o localització.

Marriot Careers

Grup hotelier internacional que disposa d'un apartat al web on es poden cercar ofertes de feina arreu del món.

SECTOR DE L'HOSTALERIA I LA RESTAURACIÓ

Meliá Hotels International

Empresa hotelera internacional que disposa, al seu web, d'un cercador d'ofertes de feina que permet filtrar per paraula clau o localització.

NH Hoteles

Cadena hotelera d'àmbit estatal i internacional amb una borsa de treball que permet filtrar segons posició, país o tipus d'oferta.

Autocandidatura Restauració:

AN Grup

Cadena amb restaurants a Barcelona i Madrid. Es pot enviar la candidatura a l'adreça de correu de contacte.

Andilana

Empresa de restauració que compta amb diversos hotels i restaurants a Barcelona, Girona, Madrid i altres ciutats d'Espanya.

Compass Group

Empresa internacional especialitzada en restauració col·lectiva i serveis auxiliars. Es poden filtrar les ofertes a Espanya per posició i localització.

Eat Out - Grupo Ibersol

Grup empresarial que reuneix una gran diversitat d'establiments de restauració, com Pans&Company, Ribs, Santamaría, Frescco o Travel. Des del web es poden consultar les oportunitats professionals del grup o enviar la candidatura.

SECTOR DE L'HOSTALERIA I LA RESTAURACIÓ

Grupo Sagardi

Cadena de restaurants i tavernes que disposa de diferents establiments a Barcelona i a altres ciutats d'Espanya.

Grupo Tragaluz

Cadena de restaurants de la ciutat de Barcelona. A través de l'enllaç es pot omplir el formulari per a sol·licitar feina.

Llista d'Empreses zona de Mataró

Llista de google des de la qual podràs accedir a les diferents empreses del sector de l'Hostaleria i la Restauració de la zona de Mataró.

Borsa de treball Ajuntament de Mataró

A la borsa de treball del SOM podràs trobar ofertes del sector de l'hostaleria i la restauració de la zona de Mataró i rodalies.

Referents del sector



El Gremi de l'hostaleria i turisme de Mataró i Maresme Comarca és una entitat sense ànim de lucre al servei de les empreses constructores i promotores i dels treballadors/es del sector. Les seves dades de contacte son les següents:



Al'Associació Catalana de Professionals del Turisme aglutina els i les professionals del sector turístic de Catalunya i ofereix, al seu web, una agenda d'activitats i informació sobre fires, entre altres serveis.



L'Associació Corporativa d'Agències de Viatges Especialitzades ofereix serveis d'assessoria jurídica integral i organitza jornades formatives i congressos, entre altres serveis. A més, al seu web disposa d'un cercador d'agències de viatges.