PABLO CASTRO
MARÍA DE LOS REMEDIOS CUEVAS

TRANSVERSALES

Formación y orientación laboral

DOSIER PROFESIONAL ESPECÍFICO

Hostelería

EDITEX

Hostelería

Hostelería

vamos a conocer...

1. La familia profesional de Hostelería y Turismo
2. Condiciones laborales en el ámbito de la empresa privada
3. Prevención de Riesgos Laborales en el sector de Hostelería: personal de cocina, sala y barra
4. Orientación laboral: opciones al finalizar los estudios
5. Otros enlaces de interés

y al finalizar este libro...

- Conoces las salidas profesionales de los ciclos formativos que componen la rama de Hostelería integrada en la familia profesional de Hostelería y Turismo.
- Sabes qué convenios colectivos son de aplicación en el ámbito de la Hostelería, así como los derechos y obligaciones laborales que dicha norma establece.
- Identificas los factores de riesgo y los riesgos existentes en tu futura profesión, determinando las medidas de prevención y/o protección para reducir o eliminar los mismos.
- Puedes tomar decisiones sobre tu futuro: en el caso de querer continuar estudiando, sabes qué estudios puedes cursar al finalizar el ciclo y, si has optado por insertarte en el mercado laboral, conoces dónde y cómo buscar empleo relacionado con tu sector.
- Dispones de información sobre portales web relacionados con la familia profesional que has cursado que te pueden ayudar a mejorar profesionalmente.

CASO **PRÁCTICO** INICIAL

situación de partida

A Marella siempre le ha gustado todo lo relacionado con la hostelería. Además, todos dicen que tiene muy buenas manos para la cocina.

Hasta ahora estaba trabajando como cajera en un supermercado pero, como se ha quedado en paro, ha decidido formarse y dedicarse a lo que realmente le gusta: la cocina.

Antes de decidir en qué estudios matricularse, desea información acerca de los ciclos formativos que forman parte de ese ámbito, sus salidas profesionales, condiciones de trabajo, riesgos laborales existentes y cualquier otra información que pueda serle de utilidad.

Para ello ha contactado con una amiga suya, Lola, que ha finalizado un ciclo formativo de grado superior de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración. Lola le ha prestado un material que utilizó en primer curso de su módulo de FOL, y que le fue realmente útil: el **dossier profesional específico de la rama de Hostelería de la editorial Editex.** Está segura de que con él Marella resolverá todas sus dudas y logrará una visión clara y objetiva de los distintos ciclos formativos que componen esta rama comprendida dentro de la familia profesional de Hostelería y Turismo.

estudio del caso

1. ¿Qué ciclos formativos puede estudiar Marella relacionados con la cocina?

2. ¿Tendrá trabajo al finalizar?

3. ¿En qué ocupaciones podrá trabajar?

4. ¿Cuánto ganará? ¿Son buenas las condiciones laborales de este sector?

5. ¿Se trata de profesiones que adolecen de altos índices de riesgos laborales y una alta siniestrabilidad laboral?

6. Si quiere continuar estudiando, ¿qué opciones tiene?

7. ¿Qué canales puede utilizar para buscar empleo en este sector?

Veamos todo esto…

La familia profesional de Hostelería y Turismo

La familia profesional de Hostelería y Turismo se compone de dos sectores claramente diferenciados: el de Hostelería y el de Turismo.

Este documento aporta una visión práctica de los **ciclos formativos que componen la rama de Hostelería**. Para ello, se desgrana el ámbito laboral de los títulos que integran este sector, sus salidas profesionales, las condiciones laborales que tendrán los titulados en el desarrollo de su profesión, los aspectos clave en materia de prevención de riesgos laborales y las posibilidades formativas existentes al finalizar el ciclo formativo.

Titulaciones de la rama de Hostelería

La rama de Hostelería, integrada, como se ha señalado anteriormente, en la familia profesional de Hostelería y Turismo, se compone de los siguientes ciclos formativos (LOE)[1]:

Ciclos Formativos de Grado Superior

- Técnico Superior en Dirección de Cocina.
- Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

Ciclos Formativos de Grado Medio

- Técnico en Cocina y Gastronomía.
- Técnico en Servicios en Restauración.

Aunque en el presente documento nos basaremos en los ciclos de grado medio y superior, debemos citar las opciones de la Formación Profesional Básica, que para esta familia contempla:

- Título Profesional Básico en Actividades de Panadería y Pastelería.
- Título Profesional Básico en Cocina y Restauración.

Podemos acceder a la información de estas enseñanzas y sus salidas profesionales a través del siguiente enlace:

<http://todofp.es/que-como-y-donde-estudiar/que-estudiar/familia/loe/hosteleria-turismo.html>

(1) Además de los mencionados ciclos de grado medio y superior, el catálogo de títulos publicados por el Ministerio de Educación y Formación Profesional se completa con otros provenientes de la etapa LOGSE (en Grado Superior: Restauración. En grado Medio: Pastelería y Panadería; Servicios de Restaurante y Bar; y Cocina). Dichos títulos se encuentran derogados y en vías de extinción.

Para conocer los planes de estudio de cada uno de estos títulos, así como dónde los puedes cursar, visita el portal de Formación Profesional del Ministerio de Educación y Formación Profesional:

TODO FP

<http://todofp.es/que-como-y-donde-estudiar/que-estudiar/ciclos.html>

El sector de la Hostelería en España: cifras y datos

Componen el sector de la Hostelería restaurantes, cafeterías, bares y colectividades.

Este sector realiza una importante contribución a la economía española, representando casi el 7 % del PIB español y jugando un papel primordial en el apoyo a la creación de empleo y al crecimiento del país. La crisis de los últimos años ha afectado fuertemente a este ámbito, como se aprecia en la evolución del empleo.

Así, por ejemplo, en 2008, el sector de la Hostelería empleaba directamente a 1,28 millones de personas. En el año 2010 se redujo a 1,23 millones, lo que significó 50 000 puestos de trabajo menos, y una reducción del 3,8 %. A pesar de ello la situación mejoró en 2011, donde el empleo ascendió un 11,7 %; en 2012 nuevamente se produjo un descenso en las cifras de empleo (el conjunto de la Hostelería contó con una media de 1,3 millones de trabajadores ocupados, según la Encuesta de Población Activa-EPA), lo que supuso una pérdida respecto al ejercicio anterior cercana a los 70 000 trabajadores. El descenso se produjo todos los subsectores de la Hostelería, con una caída en el conjunto de un 5 %.

Cifras más recientes (cierre de 2017) reseñaron un crecimiento por debajo de la media del sector servicios en el volumen de negocios (5,8 %) y en la media del personal ocupado (2,6 %).

Bares y restaurantes

La relevancia de este sector estratégico queda también patente en el alto número de bares y restaurantes existente en España.

España es el país del mundo con un mayor número de bares en proporción a su población: existe uno por cada 136 habitantes, representando el 60 % de las empresas de hostelería en España, lo que supone el 46 % del volumen de ventas del sector hostelero español. En el último año, los bares emplearon al 34 % de los ocupados del sector de Hostelería.

En lo que respecta a los restaurantes, según datos de la Federación Española de Hoteles y Restaurantes en la actualidad existe un total de 85 230, un número de establecimientos inferior respecto al de los bares. Los restaurantes también disponen de un mayor promedio de empleados por empresa, y son más productivos en términos de la producción total que generan.

Por último, los hoteles representan el resto del volumen de negocio en el sector de la Hostelería y el 17 % del empleo. Los operadores han mostrado una especial capacidad de adaptación a las cambiantes condiciones de la demanda: se ha constatado solo una pequeña caída en el número de empresas, a pesar de la disminución del 10 % en la facturación desde el año 2008. Estos perjuicios se han traducido en un menor volumen de negocios medio por empresa y la consiguiente pérdida de puestos de trabajo en el subsector..

Producción y expansión

La producción del sector de la Hostelería supone 111 215 millones de euros, correspondientes a 360 300 establecimientos censados, que se distribuyen del siguiente modo: colectividades, 8 %; hoteles, 13 %; cafeterías, 13 %; restaurantes, 20 %; y bares, 46 %.

La expansión de la restauración en los últimos años se encuentra ligada a las áreas turísticas del litoral. Así, el crecimiento en las zonas turísticas es tres veces superior al detectado en las del interior.

Cabe resaltar que un 10 % de los 57 millones de turistas internacionales que se desplazaron a España el pasado año tuvo como motivación principal la **gastronomía.**

Características del mercado laboral

Una de las características de esta familia profesional es la **primacía del trabajo por cuenta ajena (empleo asalariado) sobre el realizado por cuenta propia-autoempleo,** situándose en el 93,4 % los empleados que lo hacen por cuenta ajena y en el 6,6 % los que trabajan por cuenta propia.

La única rama de actividad donde el trabajo por cuenta ajena presenta un porcentaje más bajo es la relativa a los servicios de comidas y bebidas (71,7 %), debido al elevado número de bares que responden al patrón de empresa unipersonal regentada por el propietario en régimen de autónomo a efectos laborales.

Otro rasgo característico de este sector es la **temporalidad en el empleo,** situándose en los últimos años en torno al 32 %, porcentaje superior a la tasa de temporalidad en el total de la economía, que suele situarse alrededor del 23 %.

Por otro lado, cabe señalar que la remuneración media también muestra claras diferencias: los trabajadores de la restauración son los peor pagados, frente a los asalariados en alojamientos hoteleros.

En cuanto a la jornada laboral, predomina el trabajo a tiempo completo (la media de los últimos años es del 74 %), si bien en los últimos años ha aumentado la tendencia a realizar contrataciones a tiempo parcial.

El salario medio bruto mensual en España ronda los 1 640 euros. A los trabajadores ocasionales se les paga alrededor de 10 euros/hora. La elevada rotación de los empleados en el sector de restauración se ha convertido en un obstáculo a la hora de fidelizar a los clientes y marcar diferencias con la competencia.

Formas jurídicas

La forma jurídica elegida para constituir una empresa se distribuye de la siguiente manera: el 65 % se acoge a la forma jurídica de empresario individual o autónomo; el 24 % se refiere a sociedades de responsabilidad limitada; el resto son cooperativas y sociedades colectivas o comanditarias.

Salidas profesionales

Aunque su actividad profesional se desarrolla habitualmente en establecimientos de carácter privado, también puede realizarse en establecimientos públicos, fundamentalmente en el sector educativo, sanitario o de servicios sociales. Cuando estos trabajadores no actúan por cuenta propia, llevan a cabo sus funciones bajo la dependencia de la dirección del establecimiento, sea este un hotel u otro tipo de alojamiento o negocio de restauración.

Salidas profesionales en el sector privado

Los lugares en el que habitualmente prestarán sus servicios estos profesionales serán fundamentalmente hoteles y restaurantes. A continuación mostraremos los centros de trabajo donde pueden trabajar los titulados en los ciclos integrados en la rama de Hostelería, así como los puestos que podrán ocupar y sus principales funciones.

VÍDEOS

Para conocer en la práctica las actividades de cada uno de los profesionales que se describen a continuación, recomendamos ver los siguientes videos:

«Un día en el Bulli, el mejor restaurante del mundo». Puedes encontrarlo ea través del siguiente enlace:

<http://www.rtve.es/alacarta/videos/otros/dia-bulli-20100925-1956/886753/>

«Cómo se trabaja en un restaurante de vanguardia durante un día». Acceso a través de Google buscando «Directo al paladar: cómo se trabaja en un restaurante de vanguardia durante un día»:

<www.directoalpaladar.com/restaurantes/como-se-trabaja-en-un-restaurante-de-vanguardia-durante-un-dia>

TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE COCINA		
LUGAR DONDE PRESTAN SUS SERVICIOS	**PUESTOS A DESEMPEÑAR**	**FUNCIONES**
Las personas con este perfil profesional ejercen su actividad tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de Hostelería y, en concreto, del subsector de restauración, pudiendo actuar en pequeños establecimientos, en muchas ocasiones, como propietario o propietaria y responsable de cocina simultáneamente. Por lo tanto, podrán trabajar en: • Hoteles. • Restaurantes. • Colegios mayores. • Servicios de catering. • Hospitales. • Centros educativos. • Residencias de la tercera edad o personas mayores, etc.	• Director de alimentos y bebidas. • Director de cocina. • Jefe de producción en cocina. • Jefe de cocina. • Segundo jefe de cocina. • Jefe de operaciones de catering. • Jefe de partida. • Cocinero. • Encargado de economato y bodega.	• Dirigir y organizar la producción y el servicio de alimentos y bebidas en restauración. • Determinar la oferta de productos culinarios, fijando precios y estandarizando procesos. • Programar actividades y organizar recursos. • Realizar y controlar las actividades propias el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de materias primas, controlando la calidad • Controlar la puesta a punto de espacios, maquinaria, útiles y herramientas. • Verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración. • Organizar la realización de las elaboraciones culinarias, para su posterior decoración/ terminación o conservación. • Supervisar la decoración/terminación de las elaboraciones según necesidades y protocolos. • Verificar los procesos de envasado y/o conservación de los géneros y elaboraciones culinarias.

TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN		
LUGAR DONDE PRESTAN SUS SERVICIOS	**PUESTOS A DESEMPEÑAR**	**FUNCIONES**
Las personas con este perfil profesional ejercen su actividad tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas de restauración del sector público o privado. En este caso, realizan sus funciones bajo la dependencia de la dirección o gerencia de restaurante, o superior jerárquico equivalente. También pueden desarrollar su actividad profesional en el ámbito del comercio de vinos y otras bebidas, ya sea en la venta directa, la distribución o la asesoría. Por lo tanto, podrán trabajarán en: • Hoteles. • Restaurantes. • Bodegas y otros establecimientos de bebidas...	• Director de alimentos y bebidas. • Supervisor de restauración moderna. • Maître. • Jefe de Sala. • Encargado de bar-cafetería. • Jefe de banquetes. • Jefe de operaciones de catering. • Sumiller. • Responsable de compra de bebidas. • Encargado de economato y bodega.	• Dirigir y organizar la producción y el servicio de alimentos y bebidas en restauración. • Determinar ofertas y recursos. • Controlar las actividades propias del aprovisionamiento, cumpliendo los objetivos económicos. • Seguir los protocolos de calidad establecidos y actuar según las normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental. • Realizar o supervisar los procesos de preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas. • Cumplimentar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción y/o servicio, para realizar controles presupuestarios, informes o cualquier actividad que pueda derivarse. • Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.

TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA		
LUGAR DONDE PRESTAN SUS SERVICIOS	**PUESTOS A DESEMPEÑAR**	**FUNCIONES**
Cualquier tipo de establecimiento del sector de la restauración en alojamientos, hospitales, colegios mayores, residencias, centros educativos, etc.	• Jefe de cocina. • Jefe de partida. • Cocinero. • Empleado de departamento de economato y bodega de un hotel, restaurante, hospital, empresa de colectividades, etc.	• Elaborar todo tipo de comidas y bebidas no alcohólicas. • Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas. • Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones. • Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria. • Determinar las necesidades para la producción en cocina. • Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas. • Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas. • Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.

TÉCNICO EN SERVICIOS DE RESTAURACIÓN		
LUGAR DONDE PRESTAN SUS SERVICIOS	**PUESTOS A DESEMPEÑAR**	**FUNCIONES**
• Bares, restaurantes, cafeterías. • Hoteles, apartahoteles, balnearios. • Albergues, campings. • Residencias, hospitales. • Aeronaves de pasajeros, cruceros y trenes de largo recorrido.	• Barman. • Camarero de bar-cafetería y restaurante. • Ayudante de sumiller. • Jefe de sector. • Empleado de departamento de economato y bodega de un hotel, restaurante, hospital, empresa de colectividades, etc. • Auxiliar de servicios en medios de transporte (aviones, barcos, trenes, etc.).	• Preparación, presentación y servicios de alimentos y bebida. • Atención al cliente. • Asesoramiento adecuado sobre bebidas. • Confección de ofertas gastronómicas. • Realización del aprovisionamiento y controlar los consumos. • Preparación y realización de actividades de conservación, servicio y postservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas. • Preparación y presentación de bebidas y combinados, aperitivos sencillos, canapés, bocadillos y platos al cliente. • Realizar la administración, gestión y comercialización de una pequeña empresa hostelera.

RECUERDA

La información relativa a los ciclos de **Formación Profesional Básica,** antes citada, además de una cualificación de nivel 1 del Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales permite el acceso a un ciclo de grado medio.

Salidas profesionales en el sector público

Otra posibilidad que tienen los estudiantes de estos ciclos formativos es desarrollar su actividad profesional en la Administración pública. Es frecuente pensar que para trabajar en la Administración se requiere haber realizado previamente una oposición: sin embargo, el acceso al empleo público puede hacerse de distintas formas, y es posible que algunas de ellas (principalmente en las contrataciones temporales) solo requiera la aportación de méritos por parte del candidato/a.

Veamos las distintas opciones de trabajo en la Administración:

- Contratación temporal para programas específicos.
- Bolsa de trabajo por concurso de méritos.
- Oposición.
- Concurso–oposición.

Por otro lado, los empleados públicos pueden clasificarse como:

- Funcionarios de carrera. Sus condiciones laborales se regulan por el Derecho administrativo.
- Personal laboral de la Administración pública, que presta sus servicios con carácter permanente y se rige por el Derecho laboral.

El personal funcionario de carrera se clasifica en los siguientes grupos, de acuerdo con la titulación exigida para el acceso a los mismos:

Grupo A: para el acceso a los cuerpos o escalas de este grupo se exigirá estar en posesión del título universitario de Grado.

- Grupo B: para el acceso a los cuerpos o escalas del grupo B se exigirá estar en posesión del título de Técnico Superior.
- Grupo C: dividido en dos subgrupos, C1 y C2, según la titulación exigida para el ingreso:
  - C1: título de Bachiller o Técnico.
  - C2: título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria.

El personal laboral se clasificará y gozará de las condiciones de trabajo previstas en el convenio colectivo estatal, de la Comunidad Autónoma o del Ayuntamiento (según la Administración contratante) como personal laboral al servicio de la Administración.

Los titulados de la rama de Hostelería con más posibilidades de trabajar en la Administración son los del ámbito de Cocina; no obstante, en muchas convocatorias se exige estar en posesión de una titulación general (Educación Secundaria Obligatoria, Bachillerato o referida a una familia profesional) y no específica de un determinado ciclo de Formación Profesional, por lo que podrían acceder titulados del resto de los ciclos de la familia profesional de Hostelería y Turismo. En la Administración podrán prestar sus servicios en hospitales, centros educativos, centros de día, etc.

Además de lo anterior, los titulados en los ciclos de Grado Superior de Dirección de Cocina y Dirección de Servicios de Restauración (ambos títulos derogaron al anterior título LOGSE de Técnico Superior en Restauración) podrán acceder a la oposiciones del Cuerpo de Profesores Técnicos de Formación Profesional de las especialidades de Cocina y Pastelería, así como Servicios de Restauración.

Para informarte de las distintas oposiciones, contrataciones temporales y bolsas de trabajo convocadas por la Administración pública, lo más recomendable es consultar semanalmente el Boletín de Empleo Público, cuya dirección de Internet es:

BOLETIN SEMANAL DE EMPLEO PÚBLICO

<https://administracion.gob.es/pag_Home/empleoBecas/empleo/boletinEmpleoPublico.html#.W8HGO9lR2M8>

También resulta aconsejable acudir cada semana al Boletín correspondiente a la Comunidad Autónoma donde residas.

Por último, existen portales especializados en informarte y publicar las convocatorias de empleo público a nivel local, autonómico, estatal y europeo en un determinado sector. Uno de ellos es «Empleo Público». El enlace directo para consultar las ofertas de empleo público en el sector de Hostelería es el siguiente:

EMPLEO PÚBLICO-HOSTELERÍA

<www.empleopublico.eu/profesiones/hosteleria>

ACTIVIDADES

1. Consulta el siguiente enlace, donde se reflejan las bases de una convocatoria de procedimientos selectivos para el ingreso en los Cuerpos de Profesores de Enseñanza Secundaria y Profesores Técnicos de Formación Profesional, entre otros, en la Comunidad Autónoma de Extremadura:

Convocatoria Cuerpos de Profesores Técnicos de Formación Profesional en Extremadura año 2018:

<http://doe.gobex.es/pdfs/doe/2018/580o/18060730.pdf>

Responde a las siguientes cuestiones:

1. ¿Consiste el trabajo en una prestación de servicios como funcionario o personal laboral?
2. ¿En qué grupo profesional se encuadrará?
3. ¿Cómo se estructurará el sistema de selección de aspirantes?
4. ¿Qué titulación se exige para acceder a las plazas de Cocina y Pastelería?
5. ¿En qué consistirá la fase de oposición? ¿Cuántos ejercicios tendrán lugar? Explica brevemente en qué consistirá cada uno de ellos.
6. ¿Qué valor o ponderación se atribuye a la fase de oposición y cuál a la de concurso?
7. ¿Es baremable (es decir, se obtiene puntuación en la fase de méritos) un curso de 20 horas sobre técnicas de manipulación de alimentos impartido u homologado por la Administración educativa?
8. ¿Se creará una bolsa de trabajo de personal funcionario interino con aquellos aspirantes que no sean seleccionados? ¿Qué es una bolsa de trabajo para qué sirve?
9. ¿En qué normativa se regularán los derechos laborales de los candidatos que superen el proceso selectivo y obtengan plaza?

El autoempleo

No se puede finalizar este apartado, referente a las salidas profesionales de los ciclos que integran el sector de Hostelería, sin hacer mención al «autoempleo» o posibilidad de crear un negocio por cuenta propia.

En relación con esta rama de actividad, son varios los negocios que se pueden crear: restaurantes, negocios relacionados con alimentos y medidas, bares-cafeterías, empresas de catering, escuelas de hostelería, etc. Lo importante es disponer de una idea original o, en el supuesto de crear una empresa sin tal idea, buscar un atributo o hecho diferencial que nos distinga de nuestros competidores.

Este aspecto se estudiará más en profundidad en el módulo de Empresa e Iniciativa Emprendedora.

VÍDEOS

Puedes complementar este apartado viendo el documental «El Bulli. Historia de un Sueño», que describe el trabajo y evolución del hoy desaparecido restaurante. Es posible encontrar todos los capítulos en la página web de Radio Televisión Española:

<www.rtve.es/alacarta/videos/elbulli-historia-de-un-sueno>

Inserción laboral

Como vimos en el apartado anterior, son muchas las ocupaciones a las que dan acceso las titulaciones de la rama profesional de Hostelería.

Todos los meses, el Servicio Público de Empleo Estatal (SEPE) publica información sobre el mercado de trabajo por ocupaciones. Visitar su página web se convierte así en un espléndido recurso para conocer la evolución de tu profesión.

En la página del SEPE puedes conocer, asimismo, los datos de la evolución de empleo de tu ciclo formativo en un determinado mes. En este caso deberás consultar la «Información mensual de mercado de trabajo de personas tituladas-Titulaciones de Formación Profesional» del área de Formación Profesional de Hostelería.

Información mensual de mercado de trabajo por ocupación:

<www.sepe.es/indiceBuscaOcupaciones/indiceBuscaOcupaciones.do?idioma=es>

Información mensual de mercado de trabajo de personas tituladas:

<www.sepe.es/indiceTitulaciones/indiceTitulaciones.do?tipo=fp&idioma=es>

VÍDEOS

Para finalizar este bloque introductorio a la rama de Hostelería, recomendamos revisar los vídeos de «Educastur Hola TV». Tras acceder al link, si escribes la palabra «Cocina» aparecerán diversos archivos de video sobre el trabajo de un cocinero/a y de un/a jefe/a de cocina.

EDUCASTUR HOLA TV

<www.educastur.princast.es/fp/hola/hola_tv/index.php>

Otros recursos audiovisuales de gran utilidad son los simuladores de Formación Profesional relacionados con la organización de eventos y congresos.

SIMULADORES DE FORMACIÓN PROFESIONAL

<http://recursostic.educacion.es/fprofesional/simuladores/web/index.php?xml=f-hosteleria&xsl=familia>

Como cierre, mostramos un extracto de información reciente del mercado de trabajo (mes de febrero de 2018), basándonos en datos del Servicio Público de Empleo Estatal-Observatorio de Ocupaciones.

EDITEX

TITULACIÓN: TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE COCINA

Sector de Educación y Formación: Hostelería

FEBRERO DE 2018

DEMANDANTES PARADOS

Los Servicios Públicos de Empleo registran a último día del mes 2.783 demandantes de empleo, de los cuales, 1.617 son parados.

A último día del mes, la diferencia con los parados del último día del mes anterior es de -45 parados.

De los titulados parados:

- 1.588 han tenido un empleo anterior.

CONTRATOS

Los Servicios Públicos de Empleo registran un total de 9.628 contratos acumulados durante los doce últimos meses del año, a un total de 3.327 personas demandantes de empleo en esta titulación.

Durante este mes, las cifras registradas son de 748 contratos a 531 personas, de los cuales :

- 699 contratos han sido de duración temporal
- 456 contratos han sido de jornada completa

Los contratos indefinidos tienen una variación en el último año de 11,36% respecto al mismo mes del año anterior.

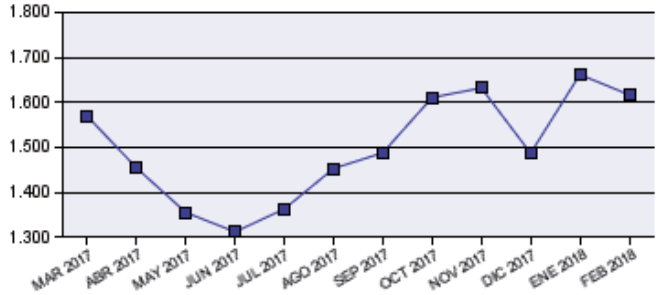
Parados, según sexo y tramos de edad

	TOTAL	VARIACIÓN (*) Mensual	VARIACIÓN (*) Anual
Por sexo			
Hombre	739	-6,10 %	-5,26 %
Mujer	878	0,34 %	2,33 %
Total	**1.617**	**-2,71 %**	**-1,28 %**
Por tramos de edad			
<18		0,00 %	0,00 %
18-24	79	-15,05 %	-7,06 %
25-29	224	2,75 %	-3,45 %
30-39	596	-2,30 %	-8,31 %
40-44	329	-7,58 %	-0,90 %
>44	389	1,04 %	14,75 %
Total	**1.617**	**-2,71 %**	**-1,28 %**

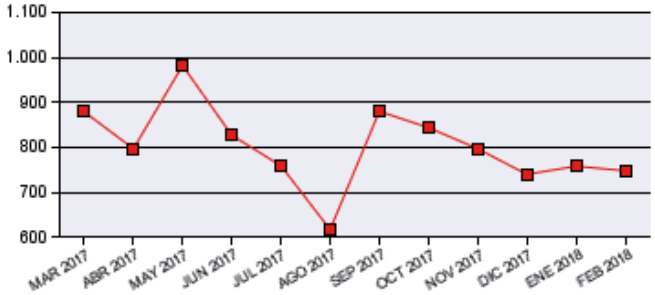
Contratos, según sexo y tramos de edad

	TOTAL	VARIACIÓN (*) Mensual	VARIACIÓN (*) Anual
Por sexo			
Hombre	380	2,70 %	2,15 %
Mujer	368	-5,15 %	20,66 %
Total	**748**	**-1,32 %**	**10,49 %**
Por tramos de edad			
<18		0,00 %	0,00 %
18-24	43	13,16 %	4,88 %
25-29	108	2,86 %	22,73 %
30-39	272	-5,56 %	-3,55 %
40-44	164	3,14 %	31,20 %
>44	161	-4,17 %	14,18 %
Total	**748**	**-1,32 %**	**10,49 %**

Evolución mensual de los demandantes parados



Evolución mensual de nº de contratos



OCUPACIONES MÁS CONTRATADAS

	Total Contratos	% s/t	% variación anual(*)
- Profesores y profesionales de la enseñanza no clasificados bajo otros epígrafes	18	2,41%	5,88 %
- Chefs	11	1,47%	0,00 %
- Cocineros asalariados	260	34,76%	9,24 %
- Camareros asalariados	103	13,77%	-1,90 %
- Vendedores en tiendas y almacenes	14	1,87%	-12,50 %
- Promotores de venta	6	0,80%	200,00 %
- Cuidadores de niños en guarderías y centros educativos	12	1,60%	500,00 %
- Personal de limpieza de oficinas, hoteles y otros establecimientos similares	18	2,41%	-35,71 %
- Ayudantes de cocina	85	11,36%	37,10 %
- Peones de las industrias manufactureras	22	2,94%	120,00 %

PROVINCIAS CON MÁS CONTRATOS

	Total Contratos	% s/t	% variación anual(*)
BIZKAIA	99	13,24 %	5,32 %
MADRID	94	12,57 %	-4,08 %
GIPUZKOA	43	5,75 %	10,26 %
CADIZ	37	4,95 %	68,18 %
ARABA/ALAVA	31	4,14 %	14,81 %
ASTURIAS	27	3,61 %	35,00 %
PONTEVEDRA	25	3,34 %	92,31 %
STA. CRUZ DE TENERIFE	25	3,34 %	56,25 %
VALENCIA	25	3,34 %	19,05 %
CORUÑA A	22	2,94 %	-37,14 %

(*) Los % de variación se calculan: los mensuales sobre el mes anterior; los anuales sobre el mismo mes del año anterior.

TITULACIÓN: TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

Sector de Educación y Formación: Hostelería

FEBRERO DE 2018

DEMANDANTES PARADOS

Los Servicios Públicos de Empleo registran a último día del mes 1.983 demandantes de empleo, de los cuales, 1.156 son parados.

A último día del mes, la diferencia con los parados del último día del mes anterior es de -36 parados.

De los titulados parados:

- 1.146 han tenido un empleo anterior.

CONTRATOS

Los Servicios Públicos de Empleo registran un total de 6.949 contratos acumulados durante los doce últimos meses del año, a un total de 2.274 personas demandantes de empleo en esta titulación.

Durante este mes, las cifras registradas son de 527 contratos a 364 personas, de los cuales :

- 494 contratos han sido de duración temporal
- 300 contratos han sido de jornada completa

Los contratos indefinidos tienen una variación en el último año de 6,45% respecto al mismo mes del año anterior.

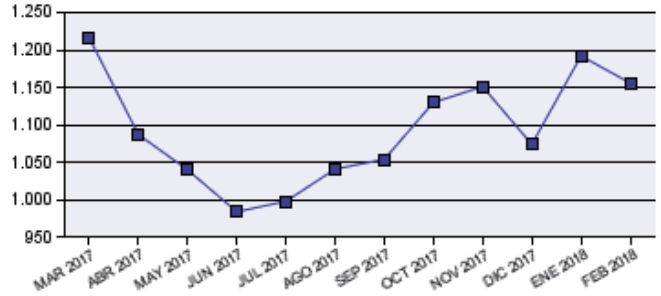
Parados, según sexo y tramos de edad

	TOTAL	VARIACIÓN (*) Mensual	VARIACIÓN (*) Anual
Por sexo			
Hombre	505	-5,78 %	-11,25 %
Mujer	651	-0,76 %	-4,26 %
Total	**1.156**	**-3,02 %**	**-7,45 %**
Por tramos de edad			
<18		0,00 %	0,00 %
18-24	24	20,00 %	9,09 %
25-29	110	6,80 %	-13,39 %
30-39	472	-6,90 %	-16,31 %
40-44	258	-6,52 %	-8,19 %
>44	292	2,10 %	14,51 %
Total	**1.156**	**-3,02 %**	**-7,45 %**

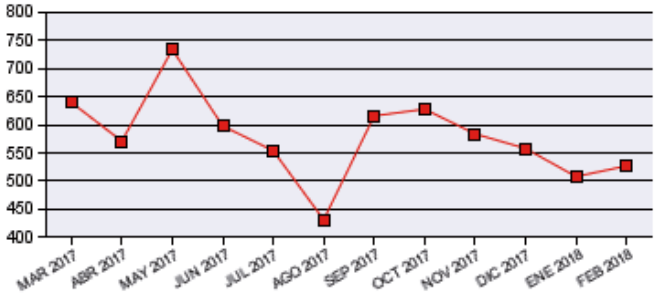
Contratos, según sexo y tramos de edad

	TOTAL	VARIACIÓN (*) Mensual	VARIACIÓN (*) Anual
Por sexo			
Hombre	275	10,89 %	-3,85 %
Mujer	252	-3,08 %	10,04 %
Total	**527**	**3,74 %**	**2,33 %**
Por tramos de edad			
<18		0,00 %	0,00 %
18-24	14	133,33 %	-22,22 %
25-29	62	-1,59 %	16,98 %
30-39	223	5,19 %	-7,85 %
40-44	128	39,13 %	23,08 %
>44	100	-25,93 %	2,04 %
Total	**527**	**3,74 %**	**2,33 %**

Evolución mensual de los demandantes parados



Evolución mensual de nº de contratos



OCUPACIONES MÁS CONTRATADAS

	Total Contratos	% s/t	% variación anual(*)
- Profesores y profesionales de la enseñanza no clasificados bajo otros epígrafes	15	2,85%	25,00 %
- Chefs	9	1,71%	28,57 %
- Cocineros asalariados	156	29,60%	7,59 %
- Camareros asalariados	140	26,57%	0,00 %
- Vendedores en tiendas y almacenes	7	1,33%	-36,36 %
- Trabajadores de los cuidados a las personas en servicios de salud no clasificados bajo otros epígrafes	6	1,14%	20,00 %
- Conductores asalariados de automóviles, taxis y furgonetas	5	0,95%	-28,57 %
- Personal de limpieza de oficinas, hoteles y otros establecimientos similares	9	1,71%	0,00 %
- Ayudantes de cocina	30	5,69%	20,00 %
- Peones de las industrias manufactureras	15	2,85%	66,67 %

PROVINCIAS CON MÁS CONTRATOS

	Total Contratos	% s/t	% variación anual(*)
MADRID	78	14,80 %	23,81 %
BIZKAIA	58	11,01 %	-21,62 %
PONTEVEDRA	32	6,07 %	190,91 %
CADIZ	26	4,93 %	36,84 %
GIPUZKOA	24	4,55 %	14,29 %
CORUÑA A	22	4,17 %	-33,33 %
ASTURIAS	21	3,98 %	10,53 %
MALAGA	19	3,61 %	46,15 %
SEVILLA	19	3,61 %	-5,00 %
NAVARRA	18	3,42 %	-18,18 %

(*) Los % de variación se calculan: los mensuales sobre el mes anterior; los anuales sobre el mismo mes del año anterior.

EDITEX

TITULACIÓN: TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

Sector de Educación y Formación: Hostelería

FEBRERO DE 2018

DEMANDANTES PARADOS

Los Servicios Públicos de Empleo registran a último día del mes 6.797 demandantes de empleo, de los cuales, 4.540 son parados.

A último día del mes, la diferencia con los parados del último día del mes anterior es de -79 parados.

De los titulados parados:

- 4.411 han tenido un empleo anterior.

CONTRATOS

Los Servicios Públicos de Empleo registran un total de 20.312 contratos acumulados durante los doce últimos meses del año, a un total de 8.001 personas demandantes de empleo en esta titulación.

Durante este mes, las cifras registradas son de 1.507 contratos a 1.202 personas, de los cuales :

- 1.410 contratos han sido de duración temporal
- 941 contratos han sido de jornada completa

Los contratos indefinidos tienen una variación en el último año de 11,49% respecto al mismo mes del año anterior.

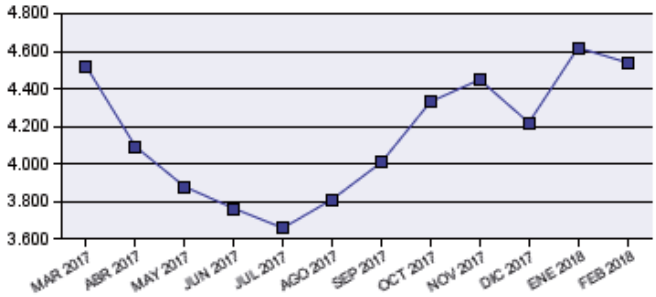
Parados, según sexo y tramos de edad

	TOTAL	VARIACIÓN (*) Mensual	VARIACIÓN (*) Anual
Por sexo			
Hombre	2.000	-1,43 %	-3,29 %
Mujer	2.540	-1,93 %	-2,79 %
Total	**4.540**	**-1,71 %**	**-3,01 %**
Por tramos de edad			
<18		0,00 %	0,00 %
18-24	473	-0,42 %	-19,01 %
25-29	941	-3,78 %	-4,85 %
30-39	1.485	-2,50 %	1,37 %
40-44	502	1,62 %	0,20 %
>44	1.139	-0,87 %	-0,26 %
Total	**4.540**	**-1,71 %**	**-3,01 %**

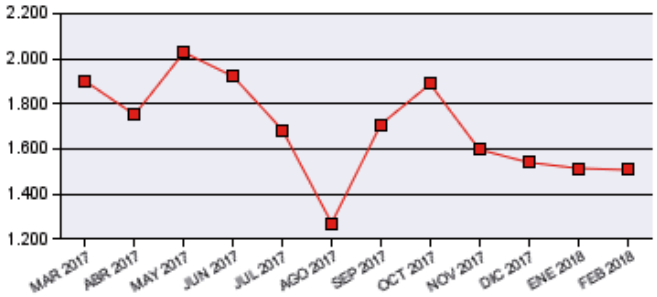
Contratos, según sexo y tramos de edad

	TOTAL	VARIACIÓN (*) Mensual	VARIACIÓN (*) Anual
Por sexo			
Hombre	830	5,06 %	0,61 %
Mujer	677	-6,49 %	10,98 %
Total	**1.507**	**-0,46 %**	**5,02 %**
Por tramos de edad			
<18		0,00 %	0,00 %
18-24	177	2,91 %	0,00 %
25-29	364	4,90 %	8,01 %
30-39	493	-9,04 %	-12,90 %
40-44	185	10,78 %	46,83 %
>44	288	0,70 %	25,76 %
Total	**1.507**	**-0,46 %**	**5,02 %**

Evolución mensual de los demandantes parados



Evolución mensual de nº de contratos



OCUPACIONES MÁS CONTRATADAS

	Total Contratos	% s/t	% variación anual(*)
- Profesores y profesionales de la enseñanza no clasificados bajo otros epígrafes	17	1,13%	112,50 %
- Chefs	22	1,46%	46,67 %
- Cocineros asalariados	403	26,74%	-7,14 %
- Camareros asalariados	157	10,42%	11,35 %
- Vendedores en tiendas y almacenes	28	1,86%	-20,00 %
- Personal de limpieza de oficinas, hoteles y otros establecimientos similares	56	3,72%	-13,85 %
- Otro personal de limpieza	14	0,93%	55,56 %
- Ayudantes de cocina	266	17,65%	12,24 %
- Peones agrícolas (excepto en huertas, invernaderos, viveros y jardines)	44	2,92%	51,72 %
- Peones de las industrias manufactureras	64	4,25%	-25,58 %

PROVINCIAS CON MÁS CONTRATOS

	Total Contratos	% s/t	% variación anual(*)
MADRID	126	8,36 %	-10,00 %
CADIZ	95	6,30 %	25,00 %
SEVILLA	92	6,10 %	24,32 %
BIZKAIA	87	5,77 %	19,18 %
MALAGA	80	5,31 %	45,45 %
VALENCIA	71	4,71 %	-6,58 %
ASTURIAS	62	4,11 %	77,14 %
GRANADA	60	3,98 %	100,00 %
BALEARS (ILLES)	51	3,38 %	75,86 %
STA. CRUZ DE TENERIFE	51	3,38 %	4,08 %

(*) Los % de variación se calculan: los mensuales sobre el mes anterior; los anuales sobre el mismo mes del año anterior.

TITULACIÓN: TÉCNICO EN SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

Sector de Educación y Formación: Hostelería

FEBRERO DE 2018

DEMANDANTES PARADOS

Los Servicios Públicos de Empleo registran a último día del mes 2.692 demandantes de empleo, de los cuales, 1.871 son parados.

A último día del mes, la diferencia con los parados del último día del mes anterior es de 19 parados.

De los titulados parados:

- 1.818 han tenido un empleo anterior.

CONTRATOS

Los Servicios Públicos de Empleo registran un total de 8.437 contratos acumulados durante los doce últimos meses del año, a un total de 2.834 personas demandantes de empleo en esta titulación.

Durante este mes, las cifras registradas son de 526 contratos a 387 personas, de los cuales :

- 502 contratos han sido de duración temporal
- 261 contratos han sido de jornada completa

Los contratos indefinidos tienen una variación en el último año de 9,09% respecto al mismo mes del año anterior.

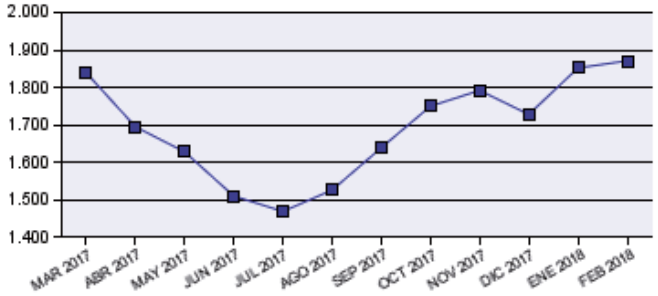
Parados, según sexo y tramos de edad

	TOTAL	VARIACIÓN (*) Mensual	VARIACIÓN (*) Anual
Por sexo			
Hombre	790	4,08 %	4,64 %
Mujer	1.081	-1,10 %	-2,08 %
Total	**1.871**	**1,03 %**	**0,65 %**
Por tramos de edad			
<18	1	0,00 %	0,00 %
18-24	213	8,67 %	8,67 %
25-29	342	4,27 %	14,00 %
30-39	518	-1,33 %	-11,75 %
40-44	276	-1,78 %	6,98 %
>44	521	0,00 %	0,58 %
Total	**1.871**	**1,03 %**	**0,65 %**

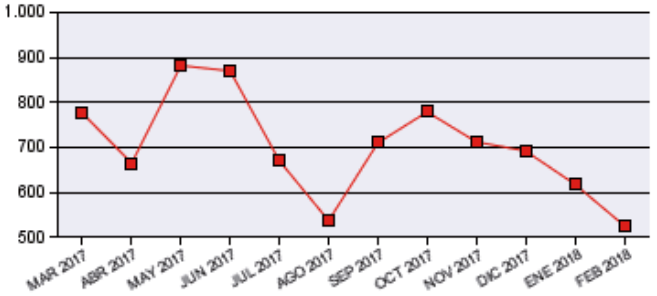
Contratos, según sexo y tramos de edad

	TOTAL	VARIACIÓN (*) Mensual	VARIACIÓN (*) Anual
Por sexo			
Hombre	274	-9,87 %	-2,84 %
Mujer	252	-19,75 %	0,00 %
Total	**526**	**-14,89 %**	**-1,50 %**
Por tramos de edad			
<18		0,00 %	0,00 %
18-24	49	-22,22 %	-26,87 %
25-29	112	-8,94 %	17,89 %
30-39	176	-14,56 %	6,67 %
40-44	79	-12,22 %	16,18 %
>44	110	-19,12 %	-20,86 %
Total	**526**	**-14,89 %**	**-1,50 %**

Evolución mensual de los demandantes parados



Evolución mensual de nº de contratos



OCUPACIONES MÁS CONTRATADAS

	Total Contratos	% s/t	% variación anual(*)
- Agentes y representantes comerciales	4	0,76%	100,00 %
- Cocineros asalariados	28	5,32%	-20,00 %
- Camareros asalariados	235	44,68%	5,86 %
- Vendedores en tiendas y almacenes	19	3,61%	90,00 %
- Cuidadores de niños en guarderías y centros educativos	6	1,14%	100,00 %
- Personal de limpieza de oficinas, hoteles y otros establecimientos similares	22	4,18%	-18,52 %
- Ayudantes de cocina	28	5,32%	-9,68 %
- Peones agrícolas (excepto en huertas, invernaderos, viveros y jardines)	11	2,09%	0,00 %
- Peones de las industrias manufactureras	31	5,89%	93,75 %
- Peones del transporte de mercancías y descargadores	6	1,14%	100,00 %

PROVINCIAS CON MÁS CONTRATOS

	Total Contratos	% s/t	% variación anual(*)
MADRID	81	15,40 %	52,83 %
CADIZ	39	7,41 %	-18,75 %
SEVILLA	33	6,27 %	6,45 %
BIZKAIA	21	3,99 %	5,00 %
PONTEVEDRA	21	3,99 %	61,54 %
JAEN	20	3,80 %	-31,03 %
MALAGA	17	3,23 %	-5,56 %
CANTABRIA	16	3,04 %	-42,86 %
LUGO	16	3,04 %	128,57 %
NAVARRA	15	2,85 %	0,00 %

(*) Los % de variación se calculan: los mensuales sobre el mes anterior; los anuales sobre el mismo mes del año anterior.