

TRABAJADORES/AS ASALARIADOS/AS DE LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

OPORTUNIDADES Y RETOS

EMPLEOS 2018 EN LA CAE

33.647

PERSONAS TRABAJAN
EN ESTA OCUPACIÓN

OPORTUNIDADES DE REEMPLAZO

3,6 DE CADA 10 PERSONAS

Deberán ser reemplazadas

ENTRE

2018 y 2030



COMPETENCIAS CLAVE

RESOLUCIÓN
DE
PROBLEMAS

Trabajo en
equipo

Comunicación

SERVICIO AL
CLIENTE

SERVICIO AL
CLIENTE

EVOLUCIÓN A FUTURO



OFERTA Y DEMANDA

Se prevé

DESAJUSTE POR
SUPERÁVIT

Entre la oferta y demanda de
profesionales



RETOS A FUTURO

- AVANCES DEL TURISMO
- Envejecimiento
- GLOBALIZACIÓN
- Segmentación del mercado
- CAMBIOS PRODUCIDOS POR CONFLICTOS ARMADOS

TAREAS

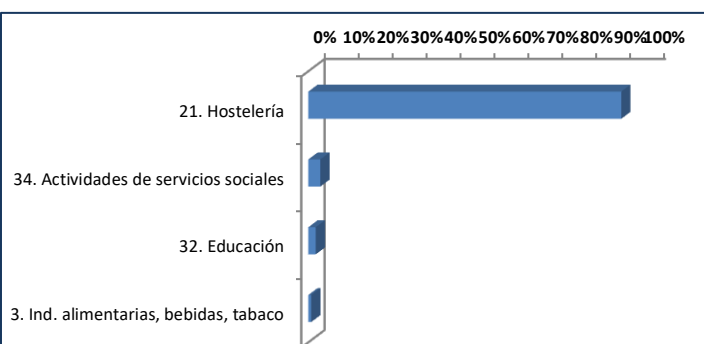
- Comprobar la calidad de los alimentos y confeccionar menús y preparar y cocinar alimentos.
- Regular la temperatura de los hornos, parrillas, tostaderos y otros aparatos y utensilios de cocina, e inspeccionar y limpiar la cocina, los aparatos y utensilios de cocina y las zonas de servicio para garantizar la manipulación segura e higiénica de los alimentos.
- Manejar utensilios de cocina de gran tamaño, como parrillas, freidoras o planchas.
- Tomar los pedidos de alimentos y bebidas y pasarlos al personal de cocina o de la barra.
- Presentar las facturas, cobrar el precio y manejar máquinas de punto de venta, cajas registradoras, cuadrar el efectivo.
- Ayudar a mantener la barra debidamente ordenada y disponer las botellas, vasos y copas.



¿QUIÉNES SON?

Los trabajadores y trabajadoras de este sector proporcionan servicios relacionados con restauración y hostelería.

MERCADO LABORAL ACTUAL



Existen en la CAE 33.647 empleos en esta ocupación, el 57% de los mismos ocupados por hombres y un 43% de estos puestos de trabajo ocupados por mujeres.

Se encuentran representados en 4 ramas de actividad pero el 92% de los puestos de trabajo estarían en el sector de la hostelería. El 8% de los puestos restantes se dividen en los sectores de actividades de servicios sociales, educación y las industrias alimentarias, bebidas y tabaco.

TRABAJADORES/AS ASALARIADOS/AS DE LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

COMPETENCIAS REQUERIDAS

CONOCIMIENTOS

Conocimiento de la discapacidad, utilizando soportes y tecnología de asistencia.

Principios de un servicio al cliente eficaz.

Idiomas

COMPETENCIAS TÉCNOLÓGICAS

Conocimiento de las TICs

HABILIDADES

Habilidades sociales: comunicación, resolución de problemas, capacidad de ofrecer servicios diferenciales para el cliente.

Diversificación de habilidades en función de las necesidades del público cliente (ancianos y las personas con discapacidad,...).

Conciencia cultural, cortesía

APTITUDES

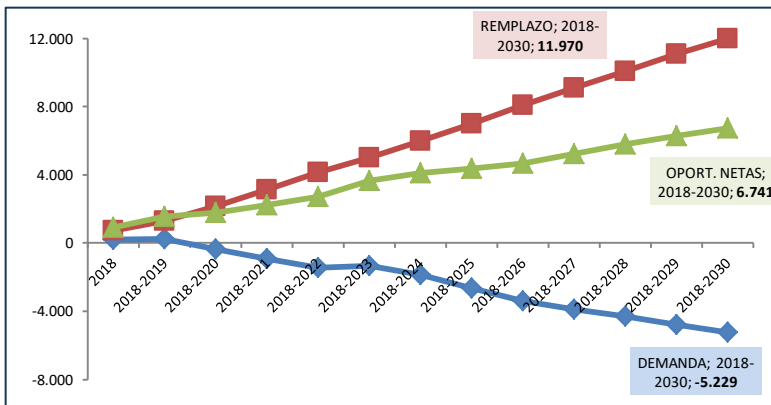
Trabajo en equipo, responsabilidad, atención al detalle, autocontrol, tolerancia al estrés.

PROYECCIONES
FUTURELAN

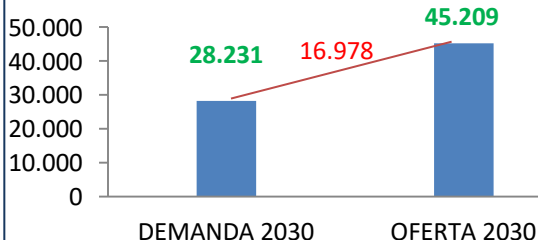
PROYECCIONES DE EMPLEO

Las proyecciones de **FUTURELAN** estiman una evolución positiva en el horizonte 2030 a pesar de la contracción de la demanda de un 16% sobre el número de puestos de trabajo actuales. La demanda de empleo procederá básicamente de las necesidades de replazo, con cerca del 36% de las personas que trabajan actualmente en estas profesiones que se jubilarán en los próximos años.

Derivado de las necesidades de replazo se estima, que en algo más de una década, se generarán 6.741 oportunidades de empleo.



Escenarios de oferta y demanda de profesionales en el año 2030



Prácticamente el 100% de las oportunidades netas de empleo que surgirán en esta ocupación entre 2018 y 2030 se concentrarán en el sector de la hostelería, restando un 3% del sector de la educación, debido a los comedores escolares.

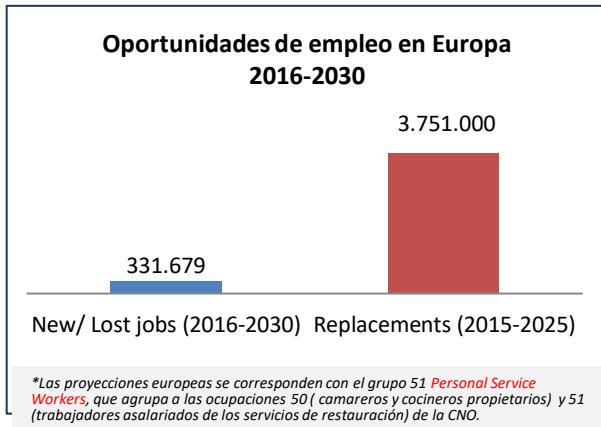
Por otro lado, se estima que la oferta de profesionales en el año 2030 supere estas oportunidades de empleo con un superávit total en los próximos años de 16.978 personas trabajadoras cualificadas.

TRABAJADORES/AS ASALARIADOS/AS DE LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

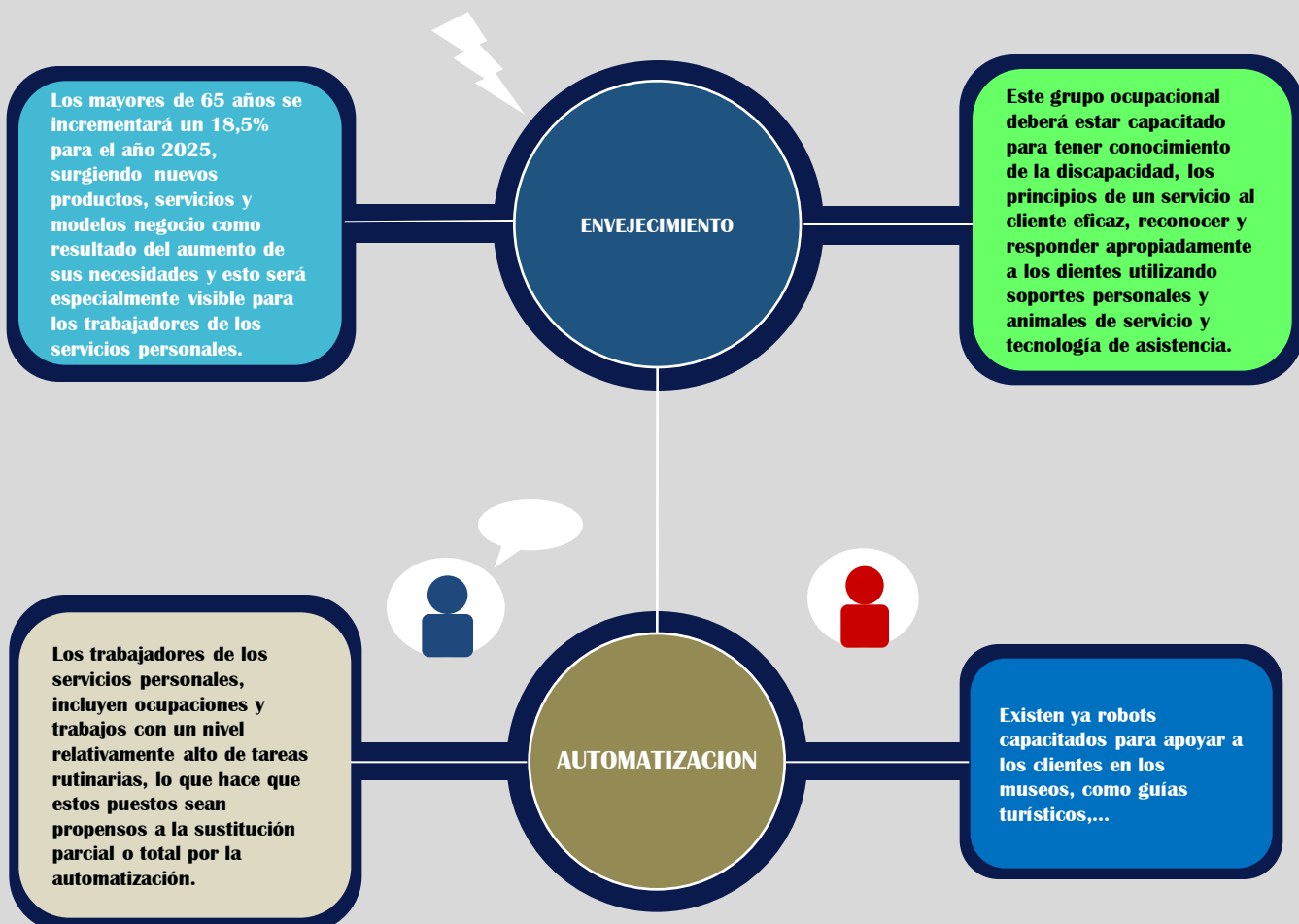
PROYECCIONES INTERNACIONALES

PROYECCIONES DE EMPLEO

Europa: El empleo de las personas en esta ocupación supone un 0,6% del total en la UE28. En base a las proyecciones del Programa PANORAMA DE LAS CUALIFICACIONES del Cedefop realizadas para la UE28, se espera un crecimiento del 3,08% para estas ocupaciones entre 2016 y 2030, alrededor de 300.000 nuevos puestos de trabajo. Prácticamente el 100% de las oportunidades netas de empleo que surgirán en esta ocupación entre 2018 y 2030 se concentrarán en el sector de la hostelería, restando un 3% del sector de la educación, debido a los comedores escolares. Además, alrededor de 3,7 millones de puestos de trabajo quedarán vacantes en la UE debido a la jubilación u otras razones y deberán ser remplazados antes de 2025.



FACTORES DE CAMBIO Y COMPETENCIAS A FUTURO



TRABAJADORES/AS ASALARIADOS/AS DE LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

FACTORES DE CAMBIO Y COMPETENCIAS A FUTURO



RESPUESTA A ESTOS DESAFÍOS

Aunque no se prevén grandes cambios en los niveles de empleo de los trabajadores de servicios personales, el contenido de su trabajo, y por tanto las necesidades de las habilidades, sí que se espera que varíe. El desarrollo y actualización de habilidades será importante para encontrar y mantener el empleo en estas ocupaciones.

Las habilidades sociales, tales como las habilidades de comunicación, de resolución de problemas, trabajo en equipo, conciencia cultural, cortesía y responsabilidad son fundamentales para diferenciarse de cara al cliente, lo que proporciona una ventaja competitiva para las empresas. Sería importante considerar la alfabetización en TIC, ya que se esperan avances tecnológicos en estas ocupaciones. Se puede acceder a esta formación para este grupo profesional a través del [BUSCADOR DE ESPECIALIDADES FORMATIVAS EN LA WEB DE LANBIDE](#).

Otros programas de apoyo a la mejora de las competencias se desarrollan directamente desde las asociaciones profesionales relacionadas:

- [ASOCIACIÓN HOSTELERÍA BIZKAIA](#)
- [ASOCIACIÓN HOSTELERÍA GIPUZKOA](#)
- [ASOCIACIÓN DE AGROTURISMOS Y CASAS RURALES DE EUSKADI "NEKATUR"](#)
- [ASOCIACIÓN DE AGENCIAS DE VIAJES EL PAÍS VASCO](#)
- [ATRAE-AGENCIAS TURÍSTICAS RECEPTIVAS ASOCIADAS DE EUSKADI](#)

TRABAJADORES/AS ASALARIADOS/AS DE LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

REFERENCIAS Y LINKS DE INTERÉS

- [1] LISE KJAER, A. (2013). Imaginar el futuro. A la vanguardia de un mundo cambiante. Tendencias de consumo para el futuro. Iniciativa Open Mind BBVA.
- [2] LISE KJAER, A. (2013). Imaginar el futuro. A la vanguardia de un mundo cambiante. Tendencias de consumo para el futuro. Iniciativa Open Mind BBVA.
- [3] VENTOUR, L. (2008). The Food We Waste. WRAP, Reino Unido.
- [4] European Commission 2014, “Economic Impact and travel patterns of Accessible Tourism in Europe – Final Report”
- [5] Bessen, J., (2015), ‘Toil and Technology’, Finance & Development, March 2015