

La hostelería un sector con gran futuro (I)



En España se multiplican los hoteles, restaurantes, bares y tabernas. Crecen los balnearios y ganan fama los 'resorts'. El turismo es uno de los principales motores de nuestra economía, sin embargo, este sector requiere de profesionales cualificados para cubrir un sinfín de puestos que van desde asistente de sala o camarero a chef. Sin duda, esta industria, que prevé seguir creciendo en el futuro, es un nicho excelente para acoger a futuros trabajadores.

David Val

El turismo y la hostelería se han convertido en dos de los sectores económicos más importantes de España. Sin olvidar el peso que tiene la estacionalidad ni que algunos de los grandes restaurantes de España han tenido que echar el cierre por la crisis, el sector sigue siendo todavía uno de los motores principales que impulsa la economía española.

Pero no solo en nuestro país. El Consejo Mundial de Turismo y Viajes (WTTC en sus siglas en inglés) muestra en su último informe que, a escala mundial, el sector 'hospitality', que engloba turismo, hostelería y restauración, tendrá unos niveles anuales de crecimiento por encima del 4,5%, creando alrededor de tres millones de nuevos puestos de trabajo cada año y superando la barrera de los 100 millones de personas empleadas en todo el mundo. «Además, esta tendencia se mantendrá durante la próxima década, lo que posibilitará generar 65 millones de puestos de empleo

La Formación Profesional en el sector

Actualmente, el sector de la Hostelería y el Turismo se divide profesionalmente en 15 ciclos formativos, cinco de ellos de grado medio y el resto de grado superior. Además, una de las ventajas de esta industria es la gran cantidad de elementos que abarca, lo que supone muy diferentes salidas profesionales.

Hostelería y Turismo (LOE)

- Técnico en Cocina y Gastronomía.
- Técnico en Servicios en Restauración.
- Técnico superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos.
- Técnico superior en Dirección de Cocina.
- Técnico superior en Dirección de Servicios de Restauración.

- Técnico superior en Gestión de Alojamientos Turísticos.
- Técnico superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas.

Hostelería y Turismo (LOGSE)

- Técnico en Cocina.
- Técnico en Pastelería y Panadería.
- Técnico en Servicios de Restaurante y Bar.
- Técnico superior en Agencias de Viajes.
- Técnico superior en Alojamiento.
- Técnico superior en Animación Turística.
- Técnico superior en Información y Comercialización Turísticas.
- Técnico superior en Restauración.

en diez años, incluyendo 3.660 proyectos de hoteles de lujo que ya están en marcha», añade Carlos Díez de la Lastra, director general de Les Roches Marbella, la universidad internacional líder en formación hotelera y turística.

Por tanto, no cabe duda de que el sector de la hostelería y la restauración se ha convertido en uno de los punteros para enfocar el futuro profesional, pero no solo para los amantes de la cocina o la repostería, sino también para aquellos que deseen adentrarse en el mundo de las agencias de viaje, los balnearios, los hoteles o los 'resort', que tan de moda se han puesto en los últimos años.

«La formación es vital para emprender en este sector»

Además, a todo esto podemos sumar que España se ha convertido en los últimos años en el país referente donde mira el sector. «El futuro de la cocina lo tenemos muy cerca, pues en nuestro país contamos con muchos de los mejores restaurantes del mundo y con chefs reconocidísimos a nivel mundial», reconoce José Torres, profesor de Servicio de la Escuela de Hostelería de San Roque (Cádiz), una de las más antiguas de España. Algo similar ocurre con el sector hotelero. «En España se han realizado esfuerzos muy importantes en aspectos como el ajuste de precios o en estrategias de marketing cuyo foco se reencuentra en el cliente final y en los nuevos hábitos de consumo», añade de la Lastra.

Aun así, ambos coinciden en que falta formación. «Es preciso formar a profesionales para que saquen el máximo partido posible a estas circunstancias», añade.

Formación profesional y universitaria

Una de las grandes ventajas que ofrece la hostelería es que caben profesionales de muy diferente rango. Por ejemplo, en la Escuela de Hostelería de San Roque se imparten ciclos de grado medio y superior, mientras





«El de camarero es un oficio aún poco respetado socialmente»

que en Les Roches, la oferta se concentra en formación universitaria y de posgrado, enfocada en la búsqueda de la excelencia y en la alta empleabilidad.

Aun así, todos tienen un punto en común: su apuesta por el emprendimiento, pues es importante recordar que el sector no vive del 'alto standing', sino que el 60% de las empresas hosteleras de nuestro país son pequeños bares y tabernas de menos de diez trabajadores. Sin embargo, la formación es vital para

que estos pequeños negocios salgan adelante, de hecho, con la crisis han echado el cierre más de 50.000 bares, especialmente aquellos que contaban con personal no formado o, al menos, no actualizado.

«Con la crisis ha quedado patente que falta reciclaje, faltan ideas que se amolden a las circunstancias y a la clientela actual y, en la gran mayoría de los casos, falta formación específica en hostelería que capacite al trabajador con herramientas para la adaptación continua tan necesaria

en estos tiempos», asegura José Torres.

Si un establecimiento de hostelería tiene una oferta gastronómica, ya sea más simple como la de un bar, o más sofisticada como la de los restaurantes, y su clientela disminuye o no obtienen los beneficios esperados, tendrá que mejorar en cuanto a técnicas de venta y en capacidad de respuesta, «especialmente a una clientela que cada vez tiene más prisa, pero exige un mejor servicio», añade Torres. De La Lastra es todavía más tajante: «Bastantes análisis coinciden en señalar, siempre hablando en términos generales, que en España carecemos de profesionales suficientemente formados en aspectos como dominio de idiomas y en conocimiento, comprensión y puesta en marcha de técnicas avanzadas de gestión y dirección».

La Universidad pone la guinda

Además de la formación profesional, las universidades españolas forman en Hostelería y Turismo a miles de estudiantes cada año. Asimismo, cabe destacar que, más allá de hoteles y restaurantes, destacan las posibilidades que ofrecen para trabajar segmentos como las agencias de viajes, transporte, salud y balnearios, parques temáticos o casinos, por citar algunos. Estos son los grados más relacionados con el sector que ofrecen diferentes universidades españolas:

- Grado en Turismo.

- Grado en Dirección Hotelera.
- Grado en Dirección Hotelera Internacional.
- Título en Administración Hotelera Internacional (BBA).
- Grado en Dirección Internacional de Empresas de Turismo y Ocio.
- Grado en Empresa y Actividades Turísticas.
- Grado en Gastronomía.
- Grado en Gastronomía y Artes Culinarias.
- Grado en Gestión Hotelera y Turística.

¿DÓNDE PUEDO TRABAJAR?

Sin tener en cuenta el amplio abanico de salidas profesionales que ofrecen grados como Turismo o Dirección Hotelera, cabe destacar los múltiples puestos de trabajo que se crean a través de los ciclos formativos, aportando un certificado de profesionalidad a muchos empleos que hasta no hace mucho estaban totalmente infravalorados.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes para un estudiante de ciclo de **Grado Medio de Servicios** son:

- Camarero de bar-cafetería o restaurante.
- Jefe de rango.
- Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Barman.
- Ayudante de sumiller.
- Auxiliar de servicios en medios de transporte.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes para un estudiante de ciclo de **Grado Medio de Cocina y Gastronomía** son:

- Cocinero.
- Jefe de partida.
- Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes para un estudiante de ciclo de **Grado Superior de Servicios en restauración** son:

- Director de alimentos y bebidas.
- Supervisor de restauración moderna.
- Maitre.
- 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

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes para un estudiante de ciclo de **Grado Superior de Dirección de cocina** son:

- 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.

De camarero a cocinero

Por eso, la formación compete desde al camarero como al gran chef, pasando por el director de un hotel o el CEO de una multinacional del sector. Todos han de prepararse para afrontar esta profesión con la seriedad que merece. En cocina, «los alumnos aprenden primero a reconocer el material, después a saber ordenarlo y limpiarlo y a partir de ahí empieza el aprendizaje», explica Torres. Desde el manejo de cuchillos a la manipulación de alimentos y buenas prácticas higiénico-sanitarias. Aun así, reconoce que la cocina tradicional es la base con mayúsculas, pues saber elaborar buenos guisos «hace que el alumno sitúe un punto de partida, ya que jamás han pisado una cocina profesional y la gran mayoría desconoce las técnicas culinarias más básicas», añade.

Una vez completada toda esa formación básica es el momento de adentrarse en las técnicas novedosas y vanguardistas de la cocina, como pueden ser las espumas, aires, humos, esferificaciones, cocina al vacío, uso de nitrógeno líquido... «Estas técnicas se aplican en clase de manera progresiva para que los alumnos vayan asimilando los conceptos y técnicas desde lo más

simple a lo más complejo», manifiesta el profesor de la Escuela de San Roque. Además, la importancia del trabajo que desarrollan algunos cocineros mediáticos ha ensalzando la figura del profesional de hostelería.

Sin embargo, una de las profesiones menos valo-





radas en nuestro país es el puesto de camarero. «Falta formación, pero sobre todo falta la aprobación y el respeto por esta profesión por parte de la sociedad actual». Y razón no le falta. En los medios de comunicación es frecuente encontrar noticias relacionadas con el sector hostelero e incluso últimamente varios programas dedicados a la cocina.

«Sin embargo, este sector cuenta con un ámbito que parece haber caído en el olvido: la asistencia en sala», añade José Torres. La recepción y el trato con el cliente, los protocolos, la distribución de espacios o la correcta preparación de una mesa son algunos de sus puntos débiles. «Hoy no se prima ser un gran profesional de sala, del servicio, sino que prevalecen

otros conceptos como la simpatía, la rapidez o el desenfado», reconoce. Aun así, para camarero no vale cualquiera, a pesar de que este tópico acompaña a la profesión desde tiempo inmemorial. «Alguien que conozca este pequeño mundo sabe que estar trabajando delante de un público al cual hay que satisfacer y generalmente en poco tiempo, genera mucho estrés y hay que estar preparado y ser habilidoso para ser un gran profesional, de

los cuales, desgraciadamente, hay pocos», asegura.

La importancia de las prácticas

Y para ser un gran profesional, qué mejor que salir bien preparado de la escuela. «En nuestro sector, quien no hace prácticas durante su periodo de formación está claramente fuera del mercado», afirma Carlos Díez de la Lastra, director general de Les Roches Marbella. De hecho, para la escuela que gestiona es esencial. «Dentro de nuestros programas es obligatorio realizar periodos de prácticas profesionales que nosotros facilitamos al estudiante», añade. Para ello, Les Roches ha llegado a acuerdos de colaboración con distintas entidades hoteleras a escala nacional e internacional. «Cada semestre, más de treinta cadenas hoteleras nacionales e internacionales visitan Les Roches Marbella para presentar sus empresas y entrevistar a los estudiantes para sus prácticas», comenta.

Además, otro de los aspectos más importantes que ha de tener un estudiante del sector hostelero es el de los idiomas. «El inglés constituye una herramienta básica para cualquier profesional del turismo, sea cual sea el campo donde desarrolle su actividad», concreta José Torres. De hecho, este es uno de los pilares de Les Roches, tanto que toda su formación se imparte en inglés, ya que es la lengua franca de un sector verdaderamente global. «Precisamente, por ello nuestros alumnos tienen que superar previamente una prueba de nivel donde acrediten el dominio de dicho idioma», avisa de la Lastra.



Pero ya no solo el inglés, sino que como opinan ambos profesionales, además de la lengua nativa, hace falta conocer un tercer idioma. «El dominio de lenguas como el ruso, el árabe o el japonés permite incrementar de manera significativa las posibilidades de alcanzar un puesto de trabajo bien remunerado», recuerda el director de Les Roches.

El futuro del sector

Aunque se podría afirmar que el futuro del sector pasa por España, pues con el paso del tiempo se está convirtiendo en el ejemplo a seguir por todos los países, sí que es cierto que para seguir en esta senda de la innovación hay que apostar por entremezclar el exotismo de las nuevas materias primas con los productos más autóctonos de nuestra tierra. «Siempre estamos en busca de nuevos sabores, texturas que se van incorporando y adaptando a nuestra cocina, enriqueciendo por tanto nuestra oferta gastronómica», informa José Torres. Sirvan de ejemplo las algas y sus variantes, el plancton marino utilizado por el chef Ángel León o distintas verduras como el bok choy (col china) o la yuca y frutas como el mangostán, el rambután o el sharoni.



aunque otras deben aprenderse con el continuo ánimo de superación», explica José Torres. En concreto, disciplina, responsabilidad, amabilidad, simpatía y amor por una profesión que poco a poco va ganando el respeto que tanto se merece. ✖

«El sector 'hospitality' seguirá creciendo los próximos años»

Por otro lado, hay que estar muy atentos a la creciente población extranjera instalada en España, pues demanda nuevas necesidades, nuevos hábitos de consumo y, en definitiva, nuevos productos. A su vez, los trabajadores y empresarios hosteleros tienen que ser cada vez más polivalentes.

En definitiva, los estudiantes que se decidan por adentrarse en el interesante mundo de la hostelería han de tener en cuenta que la industria va a crecer de manera significativa en los próximos años, o al menos así lo auguran multitud de estudios. Deben ser también jóvenes con rapidez de reflejos, fluidez verbal, destreza manual, memoria auditiva, comprensión verbal o agudeza olfativa. Asimismo, la amabilidad, la organización y la pulcritud se valoran muy positivamente, así como la resistencia física, especialmente en el personal de sala. «En verdad, muchas de estas actitudes son innatas,

