

Sector turístico, formación y salidas laborales

España es el cuarto destino turístico preferido del mundo. El sol, nuestra cultura y nuestros pueblos llenos de historia, hacen que cada año la ocupación turística sea uno de los principales motores de nuestra economía. Contar con profesionales que gestionen y sirvan de manera eficaz a este sector es clave para su calidad y crecimiento. Si te gustaría trabajar en este campo, aquí tienes una visión global sobre la oferta formativa y las principales salidas laborales.

Una de las fuentes más importantes de ingresos de nuestro país es el Turismo, por eso es lógico que también sea de los sectores con más ofertas de empleo. Se trata de un sector muy amplio que abarca todas las actividades que ofrecen servicios a los turistas: ocio, viajes, transportes y hostelería.

FORMACIÓN

Para trabajar en este sector es importante formarte en función del tipo de puesto que te gustaría ocupar.

La rama de Hostelería y Turismo de Formación Profesional te permite entrar a trabajar en este sector en puestos que no exigen una alta cuali-



ficación. Así, los estudios de grado medio de formación profesional están dirigidos a todo lo que tiene que

ver con el horno y los fogones, y los de grado superior ofrecen formación específica para trabajar en una agencia de viajes, restauración o en información turística.

Por su parte, los estudios universitarios te proporcionan unos conocimientos profundos y globales de este sector que facilitan el acceso a puestos de mayor responsabilidad. En ellos se imparten asignaturas como economía, gestión empresarial o marketing turístico. También aprendes gestión cultural y del patrimonio histórico. Lo más destacable de los cuatro años de formación es que en todas las universidades tienes que aprender dos idiomas. Inglés siempre es materia obligatoria, además de



Salario medio de los profesionales



Aunque el salario medio depende mucho de la organización en la que se trabaje y en cada vez más casos está ligado a comisiones de productividad, a continuación te damos una idea de los salarios anuales que actualmente se manejan en diferentes puestos de trabajo:

- Agente viajes: 10.000 - 15.500 €
- Director agencia viajes: 15.000 - 22.000 €
- Director hotel: 24.000 - 78.000 €
- Director Restaurante: 22.000 - 30.000 €
- Posición ejecutiva en grupo hotelero: 34.000 - 75.000 €
- Jefe cocina: 29.000 - 80.000 €
- Jefe sala / Maitre: 18.000-25.000 €

una segunda lengua (como el alemán, francés o italiano). Durante los estudios universitarios también tendrás que realizar prácticas obligatorias en alguna empresa, que te abrirán las puertas a conocer la realidad del mercado laboral.

El plan de Bolonia ha dado la oportunidad a las universidades de crear nuevas titulaciones y los estudios de este campo universitario han crecido de manera clara. Entre la oferta de títulos encontramos el Grado en

Gestión Turística, el Grado en Gestión Turística y Hotelera, el Grado en Turismo y Gestión del Ocio, y el Grado en Turismo-Administración de Organizaciones y Recursos, entre otros. También hay muchos grados con idéntico nombre, pero impartidos por universidades distintas. En esos casos hay que tener claro que dos grados con el mismo nombre no son idénticos, ni en plan de estudios, ni por supuesto en cuanto al enfoque, ni profesorado, ni precio, ni

EUHT
StPOL

**ESCUELA UNIVERSITARIA
DE HOTELERÍA Y TURISMO**
HOTEL-ESCUELA DE SANT POL DE MAR
BARCELONA

CENTRO
ADSCRITO
UdG

¿Quieres ser **DIRECTOR de HOTEL**
o **CHEF** de prestigio internacional?



Fórmate en el **Hotel-Escuela**
universitario, pionero en Europa:
aprenderás haciendo

Grado en Gestión Hotelera y Turística
Especialidad Dirección Hotelera Internacional
Especialidad Gastronomía y Restauración

www.santpol.edu.es - 902021925



Reconocimientos:

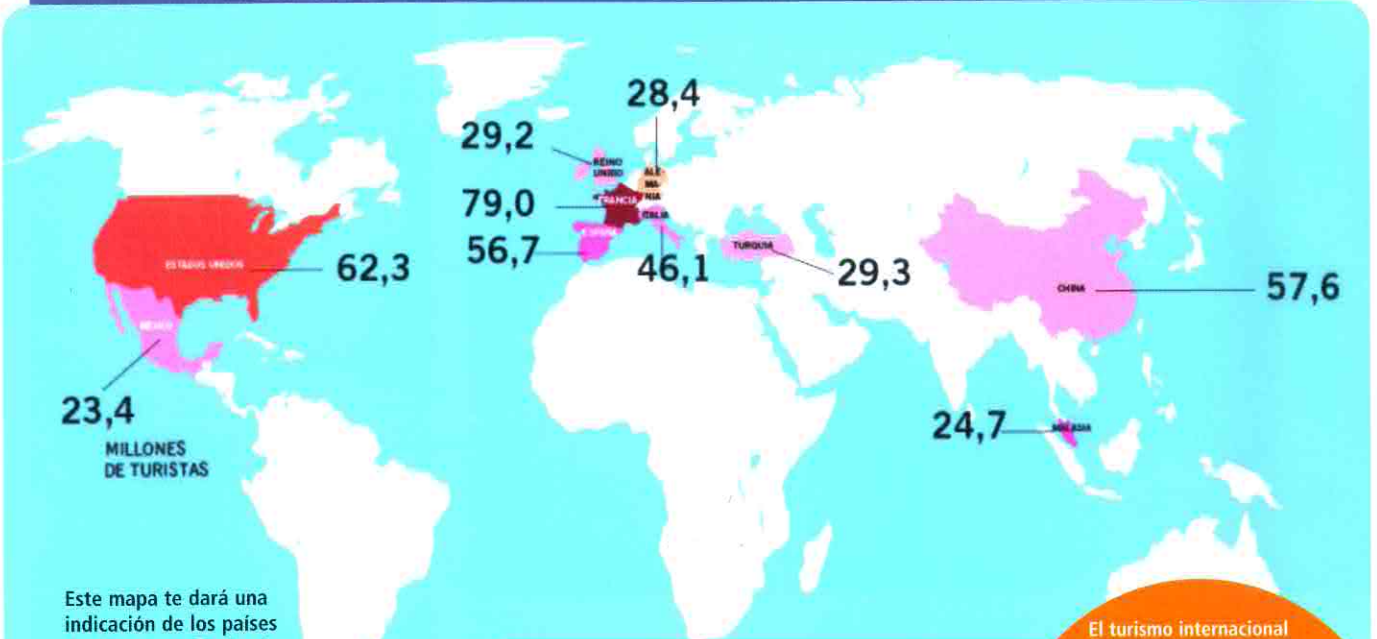
Placa de Oro
al Mérito Turístico
de España



Placa de Honor del
Turismo de Cataluña

HS Hotel
Schools of
Distinction
by excellence

Mapa del reparto de la tarta mundial de turismo



Este mapa te dará una indicación de los países donde es más fácil trabajar en este sector. Como ves, España se sitúa en la cuarta posición, por detrás sólo de Francia, Estados Unidos y China.

En millones de turistas
Año 2011.
Fuente: Organización Mundial de Turismo (OMT)

El reparto de la tarta

FRANCIA	79,0
ESTADOS UNIDOS	62,3
CHINA	57,6
ESPAÑA	56,7
ITALIA	46,1
TURQUÍA	29,3
REINO UNIDO	29,2
ALEMANIA	28,4
MALASIA	24,7
MÉXICO	23,4

El turismo internacional se concentra en un reducido número de países. De los 983 millones de turistas internacionales durante 2011, 436,7 millones tienen como destino los diez países señalados en el mapa. Por tanto, casi el 50% de la demanda turística se concentra en tan sólo diez del total de los países del mundo.

prácticas, ni acuerdos con empresas... Hay que informarse y conocer al detalle la oferta.

Y si te gustaría apuntar a lo más alto, las Escuelas de Hostelería son una opción a tener en cuenta. En ellas aprendes a dirigir y gestionar tanto hoteles como restaurantes. La formación que ofrecen estas escuelas combina una amplia teoría con prácticas reales en empresas. Destacan por el enfoque práctico de los estudios que imparten y el contacto con las necesidades del mercado laboral. Cada una de ellas tiene un enfoque, así que deberás informarte y comparar antes de hacer tu elección.

ESPECIALIZACIÓN

Las prácticas y la especialización en un determinado campo, como en dirección de hotel o administración de orga-



nizaciones y recursos turísticos, tienen mucho valor a la hora de conseguir trabajo.

Edmundo Hernández, director de hotel, nos recuerda que esta profesión requiere un gran esfuerzo personal. “Trabajamos cuando los demás disfrutan, trabajamos sin horarios y con total disponibilidad”. Para alguien que aspire a conseguir un puesto como el suyo, recomendación: “formación, constancia, esfuerzo, paciencia, disponibilidad y, después de currarte todas estas cosas, un poquito de suerte para estar en el lugar oportuno en el momento adecuado. Pero la suerte no llega, hay que buscarla”.

CUALIDADES MÁS VALORADAS

Conviene que se te dé bien el trato con los clientes. Un carácter amable y paciente es muy recomendable para el desempeño de múltiples trabajos dentro de este sector. Además, es importante saber que para la mayoría de los puestos se requiere una buena disposición a trabajar más de 8 horas al día. Los hoteles y restaurantes tienen que atender a los clientes en horarios muy amplios y para ello necesitan personal dispuesto a trabajar en diferentes turnos y largas jornadas.



CONOCIMIENTOS INFORMÁTICOS

Para trabajar en un hotel o agencia de viajes, deberás estar familiarizado con sus programas informáticos de gestión. Por ello, será muy importante que donde estudies estén al día de los últimos sistemas con los que trabajan hoteles o agencias de viajes.

IDIOMAS

En un sector donde los clientes pueden ser de cualquier parte del mundo, cuantos más idiomas domines mejor. El inglés hoy en día es imprescindible, pero te vendrá bien dominar otros como el francés, el alemán o el italiano. O si quieres

destacarte, idiomas menos estudiados como el chino, japonés o el árabe. A la hora de decidir dónde estudiar, asegúrate de que tendrás una buena formación en este campo, o incluso la posibilidad de hacer prácticas en el extranjero. Los idiomas son clave, por no decir imprescindibles, para tener acceso a los mejores puestos de trabajo.

HACER CARRERA

Se trata de un sector donde es relativamente fácil entrar, pero también con una alta competencia. Por ello, es importante estar muy bien formado, ser flexible y aceptar las ofertas de trabajo que te surjan en un primer momento. Una vez dentro de una empresa te resultará más fácil ascender, demostrando tu propia valía e interés por la empresa.

Para ocupar un puesto de responsabilidad, como por ejemplo director de hotel, conviene haber pasado antes por diferentes puestos. Esto te dará una visión de lo importante que es el trabajo de cada uno de los empleados para una plena satisfacción del cliente.

Como es lógico, antes de llegar a desempeñar puestos de responsabilidad, hay que pasar por los diferentes niveles de la organización y la forma más habitual de entrar es a través de prácticas. ¡Aprovechallas!

ESCUELA UNIVERSITARIA DE TURISMO (EUTA) Santander

ALTAMIRA

- MÁSTER UNIVERSITARIO EN DIRECCIÓN Y GESTIÓN HOTELERA (Tít. Oficial UC)
- GRADO EN TURISMO (Tít. Oficial UC)
- CESTE-EUTA: Certificados Europeos de Profesionalidad Turística

Avda. del Faro, 20 39012 Santander

Tel. 942 398 144 - Fax 942 390 042

www.eualtamira.org

ceste@eualtamira.org - secretaria@eualtamira.org



Los consejos de...)

La empresa especializada en selección de profesionales

Bernardo Amos, Gerente de Desarrollo de Negocio de Adecco Hostelería

Bernardo, como responsable de la línea de negocio de Hostelería en la empresa de recursos humanos Adecco, conoce muy bien las necesidades de este sector. Estas son sus recomendaciones:

En la actualidad el mercado demanda profesionales con formación especializada en escuelas o cursos formativos profesionales. Esta nueva perspectiva se aleja del perfil de trabajador e utilizaba la hostelería como vía de acceso a un empleo en momentos estacionales, aunque aún sigue existiendo este tipo de empleos en campañas puntuales como la navidad o el verano.

En todas las empresas que pertenecemos a este sector trabajamos en la búsqueda de la especialización y profesionalización real en los perfiles que más

se manejan (camareros, cocineros, recepcionistas) para dar el servicio de calidad que en su día hizo que España fuese uno de los destinos favoritos como lugar de vacaciones.

En cuanto a las cualidades personales, actualmente se demanda personal proactivo, con ganas de trabajar, actitud positiva, orientación al cliente y capacidad de trabajo en equipo por encima de todo.

¿Cuáles son las tendencias de futuro?

El futuro va ligado a la polivalencia, disponibilidad y profesionalidad. Sólo una persona que combine actitud y aptitud podrá triunfar en este sector.

¿Cómo un estudiante debería prepararse?

Para trabajar en hostelería hay que



tener claro que lo primero y más importante es el cliente, que siempre hay que tener una sonrisa, además de buscar la satisfacción del cliente. Hay que estar muy seguro de que se quiere trabajar en este sector porque sólo si te gusta de verdad podrás crecer y aprender en él.

Para prepararse se debe empezar desde abajo para aprender y crecer sabiendo en qué consisten todos los puestos del sector.

Hotelesero y formador

Trabajar en este sector requiere el dominio de al menos tres idiomas"

Quien que sabe cómo llegar a ser un buen director de hotel quien que ya ha lo ha conseguido. Ese es el caso de Juan José Mandet, desde el 2009 director general de la Escuela Nacional de Hostelería y Turismo Vatel España, pero con una trayectoria profesional a sus espaldas.

Para trabajar en Turismo y Hostelería hay que dominar tres idiomas. Si el alumno no consigue entrar en el mercado laboral dominando idiomas, ya entra con mal pie.

Para trabajar en este sector, además, es muy importante tener un carácter de servicio, de empatía con el cliente, uno de los principales fundamentos de nuestra profesión.

Otro aspecto importante es también tener una visión internacional del sector. Por eso, en nuestra Escuela los alumnos tienen la obligación de hacer prácticas fuera, al menos durante 4 meses. Forma parte de nuestra filosofía de conocer cómo funciona la hostelería en el extranjero y la importancia de dominar otros idiomas.

Para ser un buen director de hotel hace falta tener todos los puestos. En una industria de servicios como la hostelería es imprescindible. Por eso, nuestros estudiantes

de la industria de servicio es muy importante aprender todas estas aptitudes básicas para poder integrarse en el mercado laboral con éxito. Hay que ser exigentes en este aspecto.

Respecto a las salidas laborales, las buenas escuelas de hostelería son famosas no sólo por formar profesionales para el sector hotelero. Hay otros muchos sectores, como el sector del lujo (joyería, moda...) que buscan gente que sabe idiomas, que sabe comportarse frente al público y relacionarse. Es una escuela de vida que abre muchas puertas a otras opciones laborales.

Es un mercado exigente. Requiere esfuerzo y dedicación, como muchos otros trabajos, pero en un sector muy bonito. La otra ventaja es que se pueden llegar a conseguir muy buenos sueldos.

Para elegir dónde estudiar, recomiendo fijarse en la opinión del sector respecto a la institución formativa, en el nivel de exigencia del centro y en el bagaje profesional que te ofrece para evolucionar en el mercado laboral.

También recomiendo antes de elegir una carrera tener en cuenta que vas a trabajar en ella unos 40



Del empresario

"Aquel que no sabe sonreír no tiene que trabajar en público"

Vicente Romero estudió Empresariales y se licenció en Administración de Empresas Hoteleras. Además cuenta con un diploma en Marketing Empresarial y otro en Recursos Humanos.

A lo largo de su trayectoria profesional, Romero ha estado al frente de diversos establecimientos, tanto de terceros como propios. Dirigió varios hoteles en Cataluña, para más tarde trabajar en Guitart Hotels como director de Expansión, con el objetivo de poner en marcha varios complejos turísticos. Además, asumió la dirección de diversos alojamientos de 4 estrellas en Marbella, entre ellos el Golf Hotel Guadalmina.

También ha participado en el desarrollo de centros de talasoterapia, hoteles ecológicos, campos de golf y es colaborador habitual de diferentes escuelas del sector.

Por si esto fuera poco, desde hace tres años creó Horizonte Verde, una empresa para apoyar a hoteles que necesitan mejorar. "Actualmente nuestro cliente es el hotelero pequeño, independiente, cuyo establecimiento está atravesando problemas, que no tienen el equipo de las grandes y le brindamos un servicio integral de consultoría, mantenimiento y formación para que pueda ser rentable".

Esta es su visión del sector:

- Es un **trabajo bonito**, donde si te gusta el trato con la gente puedes disfrutar muchísimo. El ver que tus clientes están satisfechos es lo mejor.
- Es un **trabajo de equipo**. Es importante que todo el personal esté motivado, porque la satisfacción del cliente sólo es posible si cada uno hace bien su trabajo y para eso antes el personal debe estar motivado y a gusto.
- **¿Lo peor?** Cuando por el motivo que sea no consigues que el cliente se vaya satisfecho.
- **La aptitud es muy importante**. Hay una frase muy conocida en hostelería, que siempre decimos: "aquel que no sabe sonreír no tiene que trabajar en público". La gente que se dedique a esto tiene que tener un carácter de servicio, capacidad de aguante para los malos momentos, capacidad de influir en la gente y de resolver problemas. Si el personal de una recepción de hotel no está alerta y motivado es una bomba de relojería.
- **Se aprende pasando por diferentes puestos**. Hay que ser consciente de la importancia que tiene vivir el día a día de cada puesto para entender el negocio y la importancia que tiene cada empleado en la satisfacción del cliente.
- **Hay que invertir en formarse**. Hacer prácticas es la mejor forma de formarse de verdad y de vivir la profesión. Si haces prácticas en verano, ¿por qué no pre-

Vicente Romero, empresario hotelero y presidente de AEDH (Asociación Española de Directores de Hotel)



guntas si te puedes quedar más tiempo para conocer como es el turismo de invierno?

- **Requiere entrega y servicio**. En este trabajo no se puede venir con el reloj puesto. Hay que echar muchas horas y hay que saber adaptarse a las necesidades de cada momento.
- **Esta es una profesión que te ofrece emociones diarias**. Por eso la recomiendo, creo que es la profesión más bonita del mundo.

UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID

FACULTAD DE COMERCIO Y TURISMO



Grado en Turismo

● Máster Universitario en Dirección y Gestión de Empresas Hoteleras

● Máster Universitario en Planificación y Gestión de Destinos Turísticos

● Máster Propio en Management del Turismo Especialidad Hostelería Internacional

● Diploma Universitario en Marketing Turístico

**LA OFERTA FORMATIVA MÁS AMPLIA EN EL SECTOR
CLAVE DE LA ECONOMÍA ESPAÑOLA**

Fórmate con Les Roches

¿Sabías que el sector de restauración, hotelería y turismo se ha convertido en el gran generador de empleos a escala internacional? Según el informe del World Travel & Tourism Council correspondiente al bienio 2011-2012, este sector, durante la próxima década, tendrá unos niveles anuales de crecimiento por encima del 4,5%, creando alrededor de tres millones de nuevos puestos de trabajo cada año.

Les Roches Marbella

Urbanización Lomas de Río Verde.
Carretera de Istán, kilómetro 1.
29602 Marbella (Málaga)

info@lesroches.es

www.lesroches.es

Teléfono de contacto: 952 764 437

Prepárate para trabajar en este sector con Les Roches Marbella, escuela de negocios especializada en la formación de profesionales de alta dirección hotelera. Su moderno campus alberga a estudiantes de más de 55 nacionalidades, a los que ofrece unos programas universitarios que combinan la tradición hotelera suiza con la eficacia del sistema educativo norteamericano y que integran el conocimiento teórico del sector con un cuidadoso programa internacional de prácticas que se desarrolla en entidades hoteleras de 50 países. Los niveles de inserción laboral de sus estudiantes al graduarse se sitúan en el 86%, desempeñando su actividad en 54 países.

Les Roches Marbella ofrece programas tanto de Grado como de Posgrado, todos impartidos íntegramente en inglés. El Programa de Grado está compuesto por el Título Universitario en Administración Hotelera Internacional (con cuatro opciones de especialización en Dirección Estratégica de los Recursos Humanos, Gestión de Eventos, Gestión de Hoteles Resorts o Emprendedores y Gestores de Pymes) y el Diploma en Alta Dirección de Hotel. El Programa de Posgrado, en Dirección de Hotel, es de un año de duración.

Admisiones

Para acceder al Programa de Grado los alumnos deben haber completado la edu-



cación superior (2º Bachillerato LOGSE, 2º Grado de FP) o equivalente. Además, todos los candidatos deben superar una prueba de acceso en inglés o acreditar nivel oficial.

A lo largo del año se realizan cuatro Jornadas de Puertas Abiertas: dos durante la primavera y dos durante el otoño.

Becas y financiación

Les Roches ofrece becas de carácter parcial y planes de financiación. En este sentido, ha alcanzado acuerdos de colaboración con las entidades BBVA y Banco de Sabadell. Ambos bancos ofrecen unas

condiciones muy ventajosas a los futuros estudiantes.

Acceso al mercado laboral

La realización de prácticas constantes es uno de los valores diferenciadores de Les Roches Marbella. La Escuela cuenta con un Programa Internacional de Prácticas que es gestionado desde el Departamento de Desarrollo Profesional. Durante el año las más prestigiosas cadenas de hotel visitan Les Roches Marbella y contratan a sus graduados. Por término medio cada estudiante recibe 4 ofertas de prácticas por semestre.

¿Por qué estudiar aquí?

Estudiar en Les Roches Marbella, escuela líder en España, es la mejor fórmula para poder acceder a esta gran bolsa de trabajo, gracias a sus programas, metodología docente y profesorado. Apostamos por una formación de alta calidad, que se lleva a cabo en estrecha colaboración con el mundo empresarial y que fomenta valores añadidos como la innovación, el dominio de idiomas, la flexibilidad o la responsabilidad social corporativa.



De una estudiante

"Turismo es una buena opción. Tiene muchas salidas, a pesar de la crisis"

- **Yo estudié Turismo:** Porque me encantan los idiomas, el trato con el cliente, viajar, y conocer gente y nuevas culturas.
- **Lo mejor de estos estudios:** Son amenos, divertidos y ¡no muy difíciles! Puedes combinar el estudio y el trabajo o cumplimentar tu formación con otros cursos mientras la realizas.
- **¿Y lo peor?:** Algunas asignaturas no enseñan lo suficiente y en ocasiones son demasiado repetitivas y no aportan conceptos nuevos. Otra deficiencia muy importante que encuentro es que el nivel de idiomas, al menos en la universidad donde estudio, es muy bajo, y los idiomas en Turismo son esenciales. No se puede generalizar, pero en mi universidad hay bastantes cosas que mejorar.
- **Un consejo para un futuro estudiante:** Le diría que estos estudios son una buena opción y tienen muchas salidas, a pesar de la crisis económica. También que intente completar su formación de idiomas al margen de la universidad, porque le dará más opciones de cara al mundo laboral.
- **Para decidir dónde estudiar hay que fijarse en:** La oferta es enorme y hay que elegir bien. Personalmente, reco-



Isabel Jerez estudió Turismo en un centro universitario.

miendo estudiar en un centro que, además de tener un cierto prestigio, esté ubicado en una ciudad donde el sector turístico sea importante. Así es más fácil encontrar prácticas y un futuro trabajo.

Grado en Administración Hotelera (3.5 años) / Bachelor in Business Administration in International Hotel Management

Con opción a 4 especializaciones

- Strategic HR Management
- Entrepreneurship & SME Management
- Events Management
- Resorts Management

Programa de Postgrado (1 año)

- Postgrado en Dirección de Hotel

Más del 85%
de nuestros estudiantes
contratados al graduarse



Ayer estudiaba en Les Roches, hoy tengo una profesión

(Financiación para todos nuestros cursos)


**les
Roches**
INTERNATIONAL SCHOOL OF HOTEL MANAGEMENT
MARBELLA - SPAIN


LAUREATE
INTERNATIONAL
UNIVERSITIES
Hospitality Education

Visítanos en AULA 2014 - Salón Internacional del Estudiante y de la Oferta Educativa

Lugar: IFEMA, Pabellón 3, Stand 3A11
Fechas: Del 19/02 al 22/02, 2014 de 10:00 a 19:00 hrs.
Domingo, el 23/02, 2014 de 10:00 a 14:00 hrs.

Se ruega confirmes tu asistencia:
Ana Garcia - agarcia@lesroches.es o
Sonia Junquer - sjunquer@lesroches.es

Infórmate 952 76 44 37
www.lesroches.es - info@lesroches.es