

La cualificación profesional y la formación, claves en el sector de la hostelería y el turismo

El Ministerio de Trabajo y Economía Social apuesta por la formación online y gratuita para los profesionales del sector que quieran mejorar sus competencias profesionales y mejorar su cualificación

La transformación de la hostelería y el turismo no solo ha exigido cambios en los establecimientos, sino que también ha hecho necesaria la recualificación de los profesionales del sector para poder cumplir con las nuevas tendencias y necesidades que demandan los usuarios.

La carencia de personal cualificado es un tema que ha afectado de manera recurrente al sector de la hostelería y el turismo, pero en este 2022 se ha hecho sentir con mayor presencia. Aunque este año arrancó con mejores expectativas con respecto a la facturación del sector hostelero, la mayor preocupación de los empresarios es la falta de personal cualificado, ya que, actualmente son muy pocos los profesionales que cuentan con formación específica del sector.

La falta de personal cualificado ha causado que las nuevas contrataciones tengan que enfrentarse a situaciones para las que no cuentan con experiencia o formación. Nuevamente se pone de manifiesto que la formación del personal hostelero es fundamental para poder desarrollar esta actividad con mejor criterio y calidad, de manera que suponga la diferenciación en un sector tan competitivo.

¿Cuáles son las competencias que demanda actualmente el sector de hostelería y turismo?:

Estos son algunas de las competencias imprescindibles que los profesionales del sector de la hostelería y el turismo deben tener en cuenta a la hora de adaptarse a las necesidades y tendencias actuales de los usuarios:

Ecoturismo: Cada vez son más los turistas o clientes que buscan una oferta más ecológica, lo que representa una ventaja para la desestacionalización del turismo en España, además del ahorro energético que supone para los negocios.

Inglés / francés / alemán: Saber expresarse en diferentes idiomas es indispensable para los profesionales de este sector. Ofrecer información, trato especializado y comunicación directa, son aspectos sumamente importantes y algo que los usuarios tienen en cuenta al elegir un restaurante, hotel o servicio.

Competencias digitales: Estar al día con la transformación digital es de suma importancia ya que representa una ventaja altamente competitiva. Utilizar el correo electrónico, gestionar las reservas online, o manejar las nuevas aplicaciones suponen un ahorro de tiempo, costes, errores, y ayudan a optimizar tareas y recursos.

Cocina vegetariana: Tener distintos menús que se adapten a la diversidad de las tendencias actuales, sin duda es un valor diferenciador. La sociedad actual es cada vez más consiente de la sostenibilidad de los alimentos que ingieren y el impacto ambiental que esto genera. Es importante sumarse a esta apuesta de comida sana.

Reservas de coches con Amadeus: Amadeus es uno de los softwares más utilizados en la actualidad para la reserva de coches a nivel mundial. Son muchos los agentes turísticos que día a día deben utilizar esta herramienta para gestionar reservas, cambios o contrataciones.

Análisis de vinos: Cuando de vinos se trata, ofrecer un producto de calidad es de suma importancia. Poder analizar un vino, su calidad, sabor, olor o textura, es de gran ayuda para elegir correctamente a proveedores, o para realizar recomendaciones a los comensales.

Nuevas técnicas de limpieza y desinfección en restauración: La desinfección y limpieza se han vuelto aún más importantes, si cabe, en el ámbito del turismo y garantizar que no exista ningún riesgo para los usuarios es imprescindible.

Optimización en la gestión hotelera: Con la falta de capital humano en el sector, ahora más que nunca es muy importante saber gestionar cada aspecto para poder ofrecer un servicio impecable y mejorar la rentabilidad.

Animación turística: Después del confinamiento las personas se han enfocado en aprovechar al máximo sus vacaciones, por lo que las actividades que aportan socialización y mejoran el ánimo de los viajeros, se han vuelto aún más demandadas.

Comercialización de productos turísticos: Saber aplicar las técnicas de marketing adecuadas, tener conocimientos claros de los tipos de turismo, destinos y servicios, es clave para satisfacer la demanda de los clientes más exigentes.

Servicio de catering: Con la vuelta casi al 100% los eventos sociales, este servicio ha vuelto a disparar su demanda.

Gestión de alérgenos: Ser conscientes y estar al tanto de los alérgenos es algo que todos los profesionales del sector deben incorporar para ofrecer la información y seguridad necesaria a las personas con condiciones alérgicas.

Gestión de quejas y reclamaciones: Ofrecer soluciones y mantener el control ante las situaciones que plantean los usuarios, es clave para la calidad del servicio.

Oportunidades y debilidades de la hostelería ante el COVID-19: Para un sector que se ha visto tan afectado por la última pandemia mundial, es imprescindible aprovechar cada oportunidad y reinventarse, para poder sobrevivir a los constantes retos a los que se enfrenta actualmente.

Preelaboración y conservación de alimentos: La preelaboración de alimentos es clave para la rapidez y calidad de un servicio de cocina, así como la correcta conservación de los alimentos para reducir los posibles riesgos de contaminación.

Inscripción a los cursos online y gratuitos del Ministerio de Trabajo y Economía Social.

Enmarcada dentro del Plan de Relanzamiento de la actividad turística española, El Ministerio de Trabajo y Economía Social subvenciona, al 100%, formación online y gratuita para los profesionales del sector que quieran mejorar sus competencias profesionales sin coste alguno.

Esta formación puede realizarla cualquier persona trabajadora por cuenta ajena, autónoma, en ERTE o fija discontinua del sector de la hostelería y turismo, a título personal y sin notificar nada a su empresa.

Estos cursos se imparten en modalidad online, sin horarios y con contenidos disponibles las 24 horas, son especialidades del SEPE y cuentan con diploma al finalizar con éxito la formación.

La inscripción a los cursos gratuitos ya se encuentra abierta y se puede realizar desde la siguiente

página: <https://www.cursosfemxa.es/formacion-turismo>

Esta formación la imparte Femxa, entidad de formación con más de 20 años de experiencia y para cualquier duda, las personas interesadas tienen a su disposición el teléfono gratuito 900 100 957 o correo electrónico atencionalumno@femxa.com

Datos de contacto:

Grupo Femxa
900100957

Nota de prensa publicada en: [Vigo](#)

Categorías: [Nacional](#) [Franquicias](#) [Madrid](#) [Andalucía](#) [Baleares](#) [Canarias](#) [Restauración](#) [Recursos humanos](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>