

La formación para contar con personal cualificado, el reto clave para el sector hostelero valenciano según la Fundación Mahou San Miguel

Según el estudio "Tendencias y retos de los profesionales de la hostelería en la Comunidad Valenciana", un 88,1% de los valencianos encuestados considera que la cualificación profesional es uno de los principales desafíos a los que se enfrenta la Hostelería de la Comunidad Valenciana. Además, el 94,2% de los valencianos piensa que el servicio es lo más importante a la hora de valorar un establecimiento

La hostelería es uno de los sectores más dinámicos de la economía valenciana, especialmente en los meses de verano, al ser su temporada de máxima actividad. En este contexto, Fundación Mahou San Miguel, que trabaja para impulsar y enriquecer la formación de jóvenes con talento que quieren acceder al sector a través de su programa 'Creamos Oportunidades en Hostelería y Turismo', ha elaborado junto a la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia el primer informe 'Tendencias y retos de los profesionales de la hostelería en la Comunidad Valenciana'. ¿Su objetivo? Presentar una radiografía del sector desde el punto de vista tanto de los clientes como de los profesionales hosteleros valencianos.

Es evidente que la hostelería es un oficio de vocación y dedicación, y aunque pueda parecer que sólo se basa en la práctica, nada dista más de la realidad. Según el estudio, el 82,4% de los valencianos afirma que el camarero debe ser un profesional cualificado y debe formarse antes de incorporarse a trabajar. Por provincias, en Castellón es donde más de acuerdo están con esta afirmación (92,7%), muy por delante de Valencia (82,6%) y Alicante (77,6%).

Además, el 56% de los encuestados opina que la formación se debe recibir tanto en la escuela como en el entorno laboral, siendo actualizada y revisada para adaptarse a los cambios y a las nuevas necesidades que demanda el sector.

Resulta evidente la necesidad de actualizar continuamente los contenidos educativos para animar y despertar el interés de los futuros profesionales de hostelería, algo que corroboran 9 de cada 10 profesionales de la hostelería, quienes valoran la formación como paso previo para trabajar en hostelería.

En este sentido, la Fundación Mahou San Miguel puso en marcha en septiembre del año pasado, por primera vez en Valencia, su programa 'Creamos Oportunidades en Hostelería', en colaboración con el CIPFP Ciutat de l'Aprenent. Con el fin de impulsar el fortalecimiento y la dinamización del sector a través de una propuesta educativa más innovadora y especializada, en el caso de Valencia dispone de dos itinerarios diferentes: Grado Medio en Servicios de Restauración y Grado Superior en Dirección de Servicios de Restauración, modalidad que se imparte por primera vez en el centro.

La atención al cliente y la comunicación, materias esenciales en la formación de los camareros. Sin duda, los clientes valencianos son cada vez más exigentes y buscan una mayor calidad en el servicio, por lo que no es de extrañar que consideren que las materias en las que un camarero o profesional de sala debería formarse son principalmente atención al cliente y comunicación junto a otras propias del sector como seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

Para el 94,2% de los entrevistados el servicio que ofrecen los profesionales de hostelería es clave para la imagen de un restaurante, por encima de la oferta gastronómica o las opiniones de otros clientes. Por provincias, Valencia (95,4%) es la que más importancia da al cuidado del servicio por parte de los profesionales, por delante de Castellón (93,9%) y Alicante (92,3%).

Hostelería y nuevas tecnologías

En la Comunidad Valenciana, 4 de cada 10 profesionales del ámbito hostelero afirman que el sector está lo suficientemente adaptado a las nuevas tecnologías y el 70,3% cree que la inversión se sitúa como la principal necesidad para lograrlo. Además, el 83,2% de los profesionales encuestados considera que los nuevos sistemas digitales mejoran la experiencia del usuario.

Para los valencianos las habilidades sociales y los conocimientos de los profesionales pesan mucho más que el uso de las nuevas tecnologías. En este sentido, más de la mitad de los valencianos prefiere la combinación de nuevas tecnologías y métodos tradicionales en la hostelería, antes que decantarse por un método u otro.

La hostelería, motor económico en la región

Según se desprende del informe elaborado por Fundación Mahou San Miguel, tanto los clientes como los profesionales de hostelería de la Comunidad Valenciana tienen claro que el sector es uno de los motores económicos de la región. Además, para 3 de cada 4 valencianos la hostelería en la CCAA se encuentra en una situación similar a la del resto de España y un 16% opina que está mejor.

Y hay que destacar, como uno de los principales y más importantes resultados del estudio, el alto grado de vocación que muestran los profesionales de servicio de sala. Así lo cree más de la mitad de los valencianos encuestados, que considera que quienes se dedican a al sector de la hostelería son personas que poseen una gran vocación de atención al cliente.

Entre los principales retos que se plantean los profesionales del sector figuran, en primer lugar, la necesidad de personal cualificado (88,1%), seguido del cierre de negocios por el aumento de gastos (60,4%). Para más de la mitad de los profesionales valencianos (55,4%), el contexto actual puede ser una buena oportunidad para los establecimientos situados en zonas rurales.

Según el presidente de la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia, Manuel Espinar, "nuestro objetivo estratégico es continuar avanzando en la profesionalización del sector. La hostelería debe ser reconocida socialmente como un sector con capacidad de desarrollo profesional, de futuro, y en ello todos debemos trabajar de forma conjunta, desde las organizaciones empresariales, la Administración y todas las entidades que participan en el sector. La formación es vital para atraer el talento y para

lograr la excelencia en los equipos de trabajo y, por ello, ha sido nuestra prioridad en el nuevo convenio colectivo para los próximos años".

En este sentido, el nuevo convenio colectivo de hostelería de la provincia de Valencia establece la formación adecuada y permanentemente actualizada como una condición fundamental y necesaria para el desarrollo y mantenimiento de un sector competitivo y para sus trabajadores, en aras a conseguir un empleo estable y de calidad. El nuevo convenio supone un importante avance en la profesionalización de la hostelería, ya que tiene como objetivo fomentar la formación y que los trabajadores cuenten con los conocimientos y habilidades necesarios para brindar un servicio de calidad a los clientes.

Por su parte, la directora de la Fundación Mahou San Miguel, Virginia Luca de Tena, afirma que "con este primer informe hemos querido analizar la situación de la hostelería y sus profesionales, en una región donde este sector es tan relevante como es la Comunidad Valenciana. Queremos acercarnos a la realidad de las necesidades que detecta la sociedad a la propia profesión y, así, seguir avanzando en nuestro trabajo como entidad experta en la formación más innovadora y actual de los futuros profesionales de la hostelería, especialmente en el ámbito de la sala".

“Creamos Oportunidades en Hostelería y Turismo” se puso en marcha en 2014 como uno de los ejes principales de la actividad de la Fundación Mahou San Miguel y supone un innovador programa social de formación para el empleo en el sector de la hostelería y el turismo de ámbito nacional. Su objetivo consiste en facilitar el acceso al mercado laboral a jóvenes con talento en este sector, a través de itinerarios educativos, especialmente en el ámbito de la FP Dual, que les permitan mejorar sus posibilidades de éxito profesional y puedan encontrar un empleo de calidad.

Datos de contacto:

Redactor
914115868

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

Categorías: [Valencia Restauración Recursos humanos](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>