

Escanejeu el codi QR per ampliar la informació de recomanacions



Fundació BCN Formació Professional

Treballem per al desenvolupament d'un sistema de Formació Professional de qualitat i eficaç, vinculant el món educatiu i formatiu amb els diferents agents econòmics i socials del territori.

Transicions, orientació i difusió «Proposem plans de millora i actualitzem l'orientació acadèmica i professional. Fem difusió de l'oferta i els recursos disponibles vinculats a l'FP»

Som un nexa «Per desenvolupar projectes de millora i dinamització de la relació FP – Empresa, ja que són dos àmbits bàsics que han de treballar plegats».

Foment de la innovació «Habilitem mecanismes, potenciem projectes i creem espais de reflexió per a la millora i la innovació del sistema d'FP».

Internacionalització «Gestionem projectes de mobilitat a Europa per estudiants i professorat d'FP i promovem la transferència de coneixement entre sistemes».

Recerca i difusió «Construïm coneixement sistèmic en FP i fem difusió d'aquest entre els diversos agents que participen del sistema formatiu, teixit productiu i societat en general».

Anàlisi de l'FP i teixit productiu «Comptem amb el dispositiu de l'Observatori de l'FP, desenvolupador d'estudis a mida sobre territori, oferta – demanda d'FP i món productiu associat».

Aquesta publicació ha estat elaborada per:



En conveni amb:



ELS SECTORS ECONÒMICS EMERGENTS I LA FORMACIÓ PROFESSIONAL A LA REGIÓ METROPOLITANA DE BARCELONA. SECTOR DE LA GASTRONOMIA

OBSERVATORI DE L'FP
2025



La gastronomia ha experimentat una evolució significativa, connectant cultura, art i ciència culinària. La Regió Metropolitana de Barcelona s'ha consolidat com a referent clau, destacant la necessitat de promoure talent qualificat vinculat al sector. Aquest estudi analitza el (des) encaix entre el sector i la Formació Professional i com aquesta pot contribuir al desenvolupament i potenciació del mateix.



FONTS D'INFORMACIÓ DE L'ESTUDI

- **Revisió bibliogràfica:** estudis, publicacions, notícies, legislació, etc.
- **Dades secundàries:** anàlisi de dades sobre mercat de treball i sistema d'FP.
- **Entrevistes:** 10 entrevistes als agents clau del sector i del sistema d'FP.
- **Enquesta en línia:** 73 empreses, 41% pertanyen al sector hotelier, el 38% a establiments gastronòmics, el 18% corresponen a altres tipus de negocis, i, el 3% són empreses vinculades tant al sector turístic com al gastronòmic.



PRINCIPALS TENDÈNCIES DEL SECTOR



Sostenibilitat

Ús de materials biodegradables, compostables o reciclables per reduir la contaminació ambiental i la producció de residus a més d'evitar el malbaratament d'aliments.



Cuina territorial i de Km zero



Transformació digital

Noves aplicacions per rebre comandes, l'ús de big data per identificar tendències, confeccionar entorns en concordança amb als plats oferts i estudiar preus i costos del servei.



Gastronomia amb diversitat cultural



Gastronomia immersiva

El client en el centre de l'experiència.



Slow food travel

Es centra a connectar els viatgers amb les comunitats locals i els diversos actors de la cadena de valor gastronòmica.



Innovació

L'esterificació, la creació d'escumes i l'ús de nitrogen líquid per transformar els ingredients i modificar les seves textures i formes, entre altres.



PERFIL MAJORITARI DE LA PERSONA TREBALLADORA DEL SECTOR GASTRONÒMIC

Persona d'entre
38-43
anys



Amb estudis d'educació secundària



Porta treballant 6 anys a la seva empresa, i té un contracte indefinit.



Va finalitzar els seus estudis als 17 anys



No hi ha un desequilibri de gènere al sector



DIFICULTATS DE CONTRACTACIÓ

96% de les empreses tenen problemes amb freqüència per a trobar determinats perfils.



MOTIUS QUE EXPLIQUEN LES DIFICULTATS DE CONTRACTACIÓ



• Manca de professionals qualificats/des



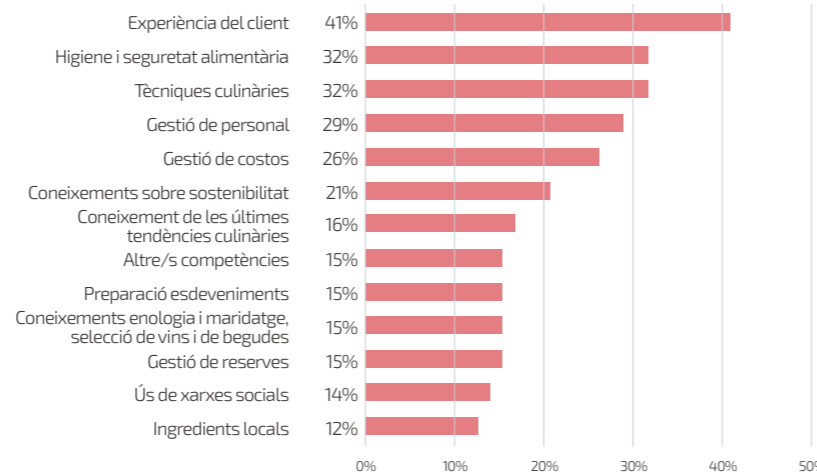
• Grau d'especialització baix



• Condicions de treball poc atractives



NECESSITATS FORMATIVES DEMANADES PER LES EMPRESSES



PERFILS PROFESSIONALS EMERGENTS I DE DIFÍCIL COBERTURA

ACTUALS



Establiments gastronòmics

- Cuiner/a
- Sommelier
- Pasterisser/a
- Cambrer/a



Establiments hotelers

- Cap de restauració
- Cuiners/res d'hotel
- Cap de sala



Establiment / empresa relacionada amb el turisme gastronòmic i altres entitats de turisme gastronòmic.

- Guia gastronòmic
- Consultor/a gastronòmic/a
- Blogger o influencer gastronòmic

EMERGENTS



Gastro-Consultor



Especialista en Gestió d'Experiències Gastronòmiques Immersives



Expert/a en comunicació i màrqueting gastronòmic



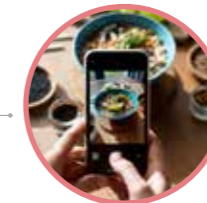
NECESSITATS I DEMANDES DEL SECTOR



Ajustar les expectatives acadèmiques i les realitats laborals



Millora de les competències transversals: comunicació en públic, multitasking, treball en equip



Coneixements tecnològics i de les tendències del mercat



Millora de les condicions laborals



PROPOSTES D'ACTUACIÓ



Professionalització del sector

Taules sectorials i gremis com mecanismes de potenciació, incrementar programes especialitzats dins de la Formació Professional, continuar potenciant la formació continua i ocupacional.



Millora tecnològica

Digitalització dels establiments de restauració, Capacitació (equipament) dels centres d'FP i del professorat.



Conscienciació social i sostenibilitat

Adaptació del currículum formatiu i de la societat en aquest àmbit.

