

ELS SECTORS ECONÒMICS EMERGENTS I LA FORMACIÓ PROFESSIONAL **A LA REGIÓ METROPOLITANA DE BARCELONA**

**SECTOR DE LA
GASTRONOMIA**

**OBSERVATORI DE L'FP
2025**





ELS SECTORS ECONÒMICS EMERGENTS I LA FORMACIÓ PROFESSIONAL **A LA REGIÓ METROPOLITANA DE BARCELONA**

**SECTOR DE LA
GASTRONOMIA**

**OBSERVATORI DE L'FP
2025**





Aquesta publicació ha estat elaborada per l'Observatori de l'FP de la Fundació BCN Formació Professional en conveni amb l'Àrea Metropolitana de Barcelona i l'Ajuntament de Barcelona.

Tota la informació que conté aquesta publicació es pot descarregar gratuïtament des de la pàgina web de la Fundació BCN Formació Professional.



Fundació BCN Formació Professional
PL de España, 5, 1.ª planta.
08014 Barcelona
fundaciobcnfp.cat

ÍNDEX

1 METODOLOGIA	6
1.1 Partners	10
2 ANÀLISI CONTEXTUAL D'UN SECTOR EMERGENT: EL CAS DE LA GASTRONOMIA	12
2.1 El concepte de gastronomia al llarg del temps	12
2.2 Definició i pes econòmic del sector	14
2.3 Tipologies d'establiment gastronòmic i la seva classificació	17
2.4 Tendències del sector gastronòmic	21
2.5 Polítiques i iniciatives gastronòmiques més rellevants	26
2.6 Punts claus del capítol	33
3 L'HOTELERIA I ELS NOUS MODELS	32
3.1 Evolució de l'hoteleria i l'hotel gastronòmic	32
3.2 L'hoteleria i restauració a Barcelona	33
3.1 Punts claus del capítol	33
4 TURISME GASTRONÒMIC: L'ENLLAÇ ENTRE LA GASTRONOMIA I L'HOTELERIA	34
4.1 Gastronomia com a atracció turística	34
4.2 Impacte de l'oferta gastronòmica catalana en l'elecció com destinació turística i els tipus de turistes gastronòmics	36
4.3 Oferta gastronòmica i enoturisme a nivell local	37
4.4 Ús de la gastronomia i l'hoteleria com a eines de promoció turística a nivell local	38
4.5 Casos d'èxit i bones pràctiques en la integració d'aquests sectors	40
4.6 Punts claus del capítol	41
5 CARACTERÍSTIQUES DE L'ACTIVITAT ECONÒMICA I EL MERCAT DE TREBALL	42
5.1 Contextualització del sector gastronòmic	42
5.2 Ocupació	45
5.3 Empreses	50
5.4 Atur	54
5.5 Contractació i temporalitat	54
5.6 El nivell salarial	57
5.7 Radiografia de la persona treballadora al sector gastronòmic	58
5.8 Punts claus del capítol	61

6 LA FORMACIÓ PROFESSIONAL VINCULADA A LA GASTRONOMIA, L'HOTELERIA I EL TURISME	62
6.1 Certificacions de professionalitat	62
6.2 Formació professional per a l'ocupació	66
6.3 Formació contínua	67
6.4 Formació professional inicial	68
6.5 Punts claus del capítol	80
7 EL SECTOR SEGONS EMPRESSES I CENTRES FORMATIUS	82
7.1 Demanda de perfils professionals	82
7.2 Perfils professionals emergents	92
7.3 Realitats i demandes del sector	95
7.4 Punts claus del capítol	98
8 RECOMANACIONS I PROPOSTES D'ACCIÓ	100
9 CONCLUSIONS	104
10 BIBLIOGRAFIA	105
11 ANNEX	106
11.1 Glossari	106



• ÍNDEX DE GRÀFICS

Gràfic 1. Empreses que treballen al sector gastronòmic.	8	Gràfic 14. Evolució dels salaris (en € bruts anuals) al sector de l'hostaleria en relació als de total de l'economia a Espanya (2008-2021).	57
Gràfic 2. Mida de les empreses enquestades.	9	Gràfic 15 Distribució de les matriculacions en el l'àmbit dels ensenyaments de la gastronomia, curs 2022/23.	73
Gràfic 3. Lloc geogràfic de les empreses enquestades.	9	Gràfic 16. Evolució de les matriculacions de CFGM, CFGS i PFIS. Cicles formatius gastronòmics a la RMB. Cursos 18/19 - 22/23.	73
Gràfic 4. Evolució del VAB brut de l'hostaleria a l'RMB (2011-21) i percentatge que representa sobre el global de l'economia.	44	Gràfic 17. Distribució de les matriculacions en gastronomia per cicles formatius. Curs 2022/23.	75
Gràfic 5. Nombre d'assalariats/des a al sector gastronòmic a l'RMB, segons divisió d'activitat (1r trim. 2014 - 2n trim. 2024).	46	Gràfic 18. Distribució de les PFI's adreçats a la gastronomia. Curs 2022/23.	75
Gràfic 6. Nombre d'assalariats/des al sector gastronòmic a la província de Barcelona, segons grup d'activitat (1r trim. 2014 - 2n trim. 2024).	47	Gràfic 19. Distribució de les matriculacions per sexe. Cicles formatius de la gastronomia a la RMB. Curs 2022/23.	76
Gràfic 7. Nombre d'autònoms/es a al sector gastronòmic a l'RMB, segons divisió d'activitat (1r trim. 2014 - 2n trim. 2024).	48	Gràfic 20. Distribució de les matriculacions segons edat. Cicles formatius logístics a la RMB. Curs 2018-2019.	76
Gràfic 8. Nombre d'autònoms/es al sector gastronòmic a la província de Barcelona, segons grup d'activitat (1r trim. 2014 - 2n trim. 2024).	49	Gràfic 21. Distribució de les matriculacions per titularitat segons comarca. Curs 2022-2023.	78
Gràfic 9. Nombre d'empreses al sector gastronòmic a l'RMB, segons divisió d'activitat (1r trim. 2014 - 2n trim. 2024).	50	Gràfic 22. Distribució de les matriculacions per titularitat segons Cicle. Curs 2022-2023.	79
Gràfic 10. Nombre d'empreses al sector gastronòmic a la província de Barcelona, segons grup d'activitat (1r trim. 2014 - 2n trim. 2024).	51	Gràfic 23. Perfils més demandats pel establiments gastronòmics.	82
Gràfic 11. Nombre de persones aturades al sector gastronòmic a l'RMB, segons divisió d'activitat (gener 2019 - juny 2024).	54	Gràfic 24. Perfils més demandats pel establiments hotelers.	87
Gràfic 12. Nombre de contractacions al sector gastronòmic a l'RMB segons divisió d'activitat econòmica (gener 2019 - juny 2024).	55	Gràfic 25. Dificultats per trobar candidatures per a alguns perfils professionals	90
Gràfic 13. Proporció de contractes indefinits al sector gastronòmic a l'RMB (gener 2019 - juny 2024).	56	Gràfic 26. Motius que dificulten trobar candidats/es als llocs de treball.	91
		Gràfic 27. Mancances formatives al lloc de treball.	92

• ÍNDEX DE TAULES

Taula 1. Perfil de les persones entrevistades.	8	Taula 13. Evolució relativa de l'atur segons divisió d'activitat econòmica al sector gastronòmic a l'RMB (mesos de juny de 2019 a 2024).	54
Taula 2. Activitats seleccionades del CCAE-09 per estudiar el sector gastronòmic.	15	Taula 14. Evolució de la contractació anual al sector gastronòmic a l'RMB (2019 - 2023).	55
Taula 3. Nombre d'establiments amb estrelles Michelin per ciutat.	18	Taula 15. Proporció de contractes indefinits segons divisió d'activitat econòmica al sector gastronòmic, a l'RMB (2n trim. 2019 - 2n trim. 2024).	56
Taula 4. Activitats seleccionades del CCAE-09 per estudiar el sector gastronòmic.	33	Taula 16. Proporció de dones entre el total de persones ocupades al sector gastronòmic, segons divisió d'activitat econòmica, a l'RMB (mesos de desembre de 2013, 2018 i 2023).	58
Taula 5. Definicions de turisme gastronòmic.	34	Taula 17. Radiografia de l'ocupació al sector gastronòmic. Província de Barcelona (3r trim. 2022).	59
Taula 6. VAB anual brut (en milions d'€) a les principals branques d'activitat econòmica a l'RMB (2011, 2016 i 2021).	42	Taula 18. Certificats Professionals corresponents a la família d'hoteleria i turisme.	64
Taula 7. Activitats vinculades al sector gastronòmic.	44	Taula 19. Oferta formativa de formació per a l'ocupació del sector gastronòmic. RMB. Abril - juliol 2024.	66
Taula 8. Evolució de l'ocupació al sector gastronòmic a l'RMB i importància relativa sobre el total de l'activitat (mesos de juny de 2014, 2019 i 2024).	45	Taula 20. Programes de formació i inserció (PFI) relacionats amb la gastronomia.	68
Taula 9. L'evolució de l'ocupació assalariada al sector gastronòmic a la província de Barcelona, segons grup d'activitat econòmica (mesos de juny de 2014, 2019 i 2024).	47	Taula 21. Centres educatius de PFI de la família professional d'hoteleria i turisme. Regió Metropolitana de Barcelona. Curs 2024/25.	70
Taula 10. L'evolució de l'ocupació autònoma al sector gastronòmic a la província de Barcelona, segons grup d'activitat econòmica (mesos de juny de 2014, 2019 i 2024).	49	Taula 22. Evolució de les matriculacions en cicles i PFIS RMB. Cursos 18/19 - 22/23.	74
Taula 11. Evolució del nombre d'empreses i importància relativa sobre el total de l'economia (mesos de juny de 2014, 2019 i 2024).	50		
Taula 12. L'evolució de les empreses al sector gastronòmic a la província de Barcelona, segons grup d'activitat econòmica (mesos de juny de 2014, 2019 i 2024).	52		



1 METODOLOGIA

Amb l'objectiu de conèixer i analitzar la situació del sector gastronòmic en relació amb la Formació Professional (FP), i entendre les opinions i necessitats dels principals actors implicats, s'ha adoptat un enfocament metodològic mixt que es basa principalment en tres fonts d'informació complementàries:

1. Revisió bibliogràfica:

- La revisió bibliogràfica s'ha realitzat mitjançant la consulta d'informes, estudis, publicacions i altres recursos disponibles, centrant-se en l'evolució, situació actual i tendències del sector gastronòmic. Aquest conjunt d'informació és fonamental per comprendre la situació actual i preveure els desenvolupaments a curt, mitjà i llarg termini.

2. Explotació de dades secundàries:

- L'anàlisi de dades secundàries s'ha centrat en obtenir i recopilar dades estandarditzades sobre el mercat laboral i el sistema de Formació Professional (FP) a la Regió Metropolitana de Barcelona (RMB) i Catalunya. Aquesta exploració de dades ha tingut com a objectius:
- Dimensionar l'estructura del teixit productiu i del mercat laboral del sector, utilitzant fonts com el registre d'afiliació a la Seguretat Social, registres de persones en situació d'atur i l'Enquesta de Població Activa (EPA).
- Descriure l'oferta formativa associada als diferents subsistemes de formació professional,

incloent-hi l'anàlisi d'evolucions, característiques i distribució de matriculacions. Aquesta informació s'ha extret de les estadístiques del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya sobre matriculacions de les titulacions d'FP seleccionades, dades sobre matriculacions als Certificats de Professionalitat seleccionats del Servei d'Ocupació de Catalunya (SOC) i informació de les actuacions formatives del sector impulsades pel Consorci de Formació Contínua de Catalunya.

3. Generació de dades primàries mitjançant entrevistes i enquesta:

S'han realitzat entrevistes als principals agents del sector gastronòmic i del sistema de Formació Professional (FP) per obtenir dades primàries. Aquest enfocament qualitatiu ha proporcionat una comprensió profunda i detallada del context que envolta el sector, així com de les seves demandes i principals apel·lacions. Aquesta tècnica s'ha aplicat tant en l'anàlisi del mercat laboral com en l'estudi del sistema de Formació Professional (FP).

La recollida d'informació qualitativa ha consistit en la realització de 10 entrevistes en línia, abastant la diversitat d'agents del sector des de persones expertes en recerca i innovació, fins a responsables de restaurants i allotjaments. En concret, s'han entrevistat als següents perfils:



Figura 1. Enfocament i tècniques metodològiques

- **Revisió bibliogràfica:** informes, estudis, publicacions, webs, etc.
- **Explotació de dades secundàries:** anàlisi de dades sobre mercat de treball i sistema d'FP.
- **Generació de dades primàries:** mitjançant entrevistes als principals agents del sector i del sistema d'FP.





Taula 1. Perfil de les persones entrevistades

	Nº d'entrevistes	Agents entrevistats
Empreses	2	Barcelona Beer Festival Expogestió
Gremi	2	Gremi d'hotels Fòrum gastronòmic
Centre educatiu	2	Escola d'Hoteleria i Turisme de Barcelona (EHTB) Escuela de Hostelería y Turismo (CETT)
Altres agents/Administració pública	4	Baix Llobregat- Consorci de Turisme Turisme de Barcelona Creadora de continguts – @croquetadexocolata Cambra de comerç de Barcelona

Font: Observatori de l'FP, Fundació BCN Formació Professional.

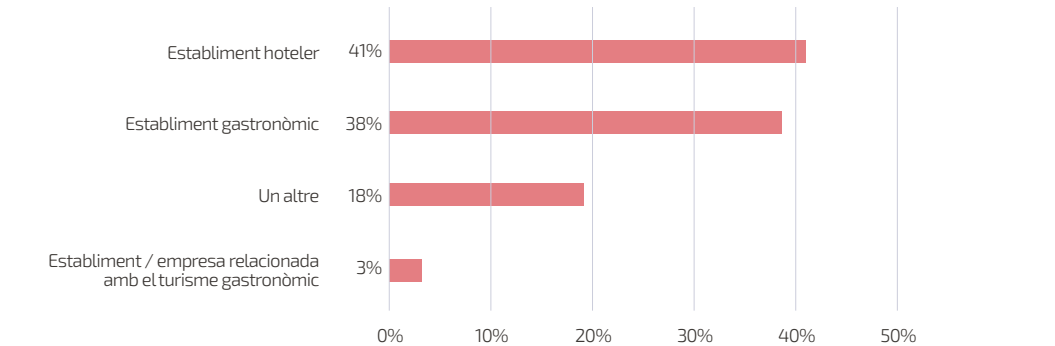
Per altra banda, l'enquesta en línia ha estat adreçada principalment a establiments gastronòmics, hotelers i establiments relacionats amb el turisme gastronòmic. El contacte s'ha realitzat principalment via correu electrònic, mitjançant la difusió de partners del sector que aglutinen a gran part del teixit empresarial. En total, s'han enquestat 73 empreses, una xifra que no pretén ser estadísticament representativa, però que sí que serveix per reflectir la realitat d'aquest sector emergent i apropar-nos de forma aproximada a la

realitat i les opinions dels principals agents productius del sector.

Pel que fa a les **característiques de les empreses** que han participat en l'enquesta, el 41% pertanyen al sector hotelier, el 38% s'identifiquen com a establiments gastronòmics, el 18% corresponen a altres tipus de negocis, com fleques, entitats de formació, entre d'altres, i finalment, el 3% són empreses vinculades tant al sector turístic com al gastronòmic.



Gràfic 1 Empreses que treballen al sector gastronòmic



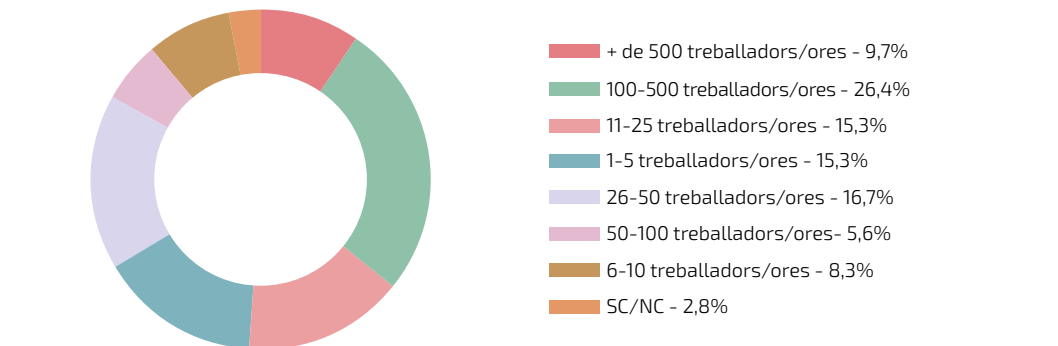
Font: Observatori de l'FP, Fundació BCN Formació Professional.

Pel que fa a la mida aproximada de la plantilla de les empreses participants en l'estudi, el 9,7% compta amb més de 500 treballadors/es, mentre que el 26,4% en té entre 100 i 500. Un 15,3% d'aquestes empreses tenen entre 11 i 25 treballadors/es, el mateix percentatge que les que disposen d'entre 1 i 5 treballadors/es. D'altra

banda, el 16,7% té entre 26 i 50 treballadors/es, i un 5,6% es troba en la franja d'entre 50 i 100. Finalment, el 8,33% de les empreses tenen entre 6 i 10 treballadors/es, mentre que un 2,8% no ha estat classificat o no consta aquesta informació.



Gràfic 2. Mida de les empreses enquestades



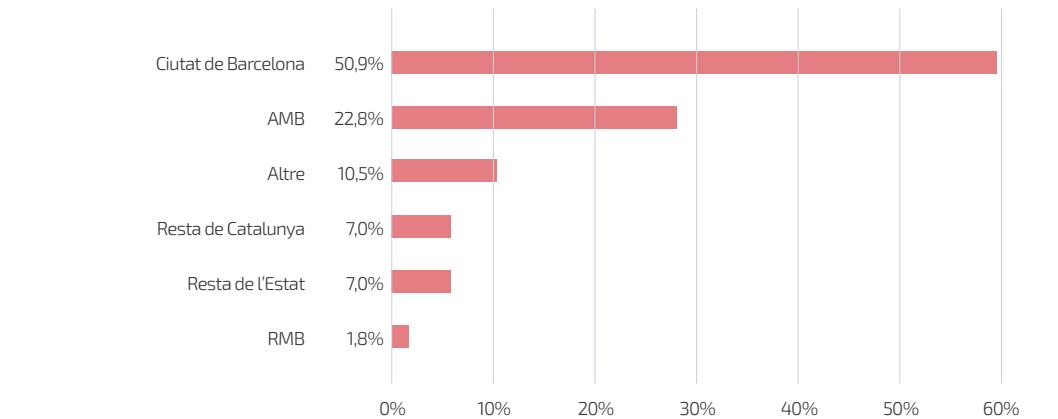
Font: Observatori de l'FP, Fundació BCN Formació Professional.

En relació amb la ubicació geogràfica de les empreses participants, es poden observar que més de la meitat (50,9%) es troben a la Ciutat de Barcelona. Un 22,8% s'ubiquen a l'Àrea Metropolitana de Barcelona (AMB), mentre que només un 1,8% pertanyen a la Regió Metropolitana de Barcelona (RMB). Fora d'aquesta àrea,

el 7,0% de les empreses es localitzen a la resta de Catalunya, i un altre 7,0% a la resta de l'Estat espanyol. Finalment, un 10,5% de les empreses es classifiquen en altres localitzacions com França, Alemanya o Romania. Això succeeix perquè són multinacionals o part de cadenes internacionals.



Gràfic 3. Lloc geogràfic de les empreses enquestades



Font: Observatori de l'FP, Fundació BCN Formació Professional.

1.1. Partners

En aquest estudi han col·laborat **9 partners** que han servit per enfortir el nexa amb el teixit empresarial d'un sector tan ample com el de la gastronomia. A través d'aquests s'ha intentat cobrir les activitats de restauració, allotjament i altres serveis relacionats amb la gastronomia.

La col·laboració d'aquests *partners* ha consistit, principalment, en la realització de les següents tasques:

- Participar activament en la difusió de l'enquesta dins de la seva àrea d'influència.
- Proporcionar contactes de persones rellevants al sector per tal d'aportar diferents punts de vista a les entrevistes de l'estudi.
- Donar el seu punt de vista respecte a les tendències i principals necessitats i apel·lacions del sector.

A continuació presentem els *partners* de l'estudi, que conjuntament mostren la gran diversitat relacionada amb el sector de la gastronomia:

Partners

Ajuntament de
Barcelona



AMB Àrea Metropolitana
de Barcelona

Barcelona
Turisme

LLB BAIX
LLOBREGAT
CONSORCI DE TURISME

EHTB

CEH
Barcelona School
of Tourism, Hospitality
and Gastronomy

C **Cambra**
de Comerç de Barcelona

GASTRONOMIC
FORUM-BARCELONA

BHH
Gremi d'Hotels
de Barcelona



2 ANÀLISI CONTEXTUAL D'UN SECTOR EMERGENT: EL CAS DE LA GASTRONOMIA.

2.1 El concepte de gastronomia al llarg del temps

La noció de gastronomia ha experimentat una notable transformació al llarg del temps, reflectint les dinàmiques canviants de la societat i la seva relació intrínseca amb la cultura, l'art i la ciència culinària. A principis del segle XVII, la gastronomia es conceptualitzava principalment des d'una perspectiva centrada en el funcionament fisiològic amb l'objectiu de preservar la vida humana. En aquesta època, l'acte de consumir aliments es percebia com una necessitat bàsica destinada a satisfer una funció merament biològica (Navarro et al., 2012).

No obstant això, a mesura que la història avança, sorgeixen nous elements que redefeixen la gastronomia, introduint aspectes com ingredients variats, tecnologia, innovació i hedonisme. Aquesta evolució va transcendir el simple propòsit fisiològic de l'alimentació, donant pas a un acte més complex que implica l'expressió cultural, la convivència social i la comunicació (Zahari et al., 2009). La visió de la gastronomia es va ampliar, integrant elements de plaer i gaudi en la seva conceptualització (Navarro et al., 2012).



La gastronomia, lluny de limitar-se a la producció, transport, emmagatzematge i processament d'aliments, aborda una àmplia gamma d'aspectes. Aquesta disciplina engloba les ciències naturals i socials, oferint aportacions en àrees com la cultura, la història, la literatura, la filosofia, l'economia, la geografia, la biologia, la fisiologia i la religió, entre altres (Zahari et al., 2009). Aquesta complexitat converteix la gastronomia en un teixit ric en diversitat de disciplines i coneixements interconnectats.

D'aquesta manera, la conceptualització de la gastronomia va més enllà d'un simple acte de consum alimentari, evolucionant cap a una comprensió més profunda que implica la intersecció entre la ciència, l'art i la cultura. Tal com afirma Rafael Ansón, president de la Real Acadèmia de la Gastronomia, s'ha passat de la "fisiologia del gust" a una "sociologia de l'alimentació", destacant la influència decisiva que la gastronomia té en les societats modernes, abordant la urgència d'acabar amb la fam i fomentar hàbits alimentaris saludables.

En la contemporaneïtat, la definició de gastronomia s'ha ampliat fins a abastar no només l'excel·lència culinària, sinó també la sostenibilitat, la preservació cultural i la continuïtat de les tradicions alimentàries al llarg del temps, com ho destaca la perspectiva de la European Region of Gastronomy i del pla de gastronomia de Catalunya (2016). Així, la gastronomia es converteix en un conjunt de pràctiques que abracen no només el gaudi momentani d'un àpat, sinó també la responsabilitat ambiental i la riquesa de la diversitat cultural.

L'estudi de la gastronomia es pot dividir en quatre àrees principals segons Harrison (1982): gastronomia pràctica, gastronomia teòrica, gastronomia tècnica i gastronomia alimentària.

- 1. Gastronomia Pràctica:** la gastronomia pràctica s'ocupa de la pràctica i l'estudi de la preparació, producció i servei d'aliments i begudes de diferents països, és a dir, les cuines del món. Inclou tècniques i estàndards involucrats en la conversió de matèries primeres en àpats estètics específics de cada regió i cultura.
- 2. Gastronomia Teòrica:** la gastronomia teòrica recolza a la gastronomia pràctica i se centra en un enfocament de sistemes i processos, incloent-hi receptes, llibres de cuina i altres escrits. Registra procediments per a maximitzar l'èxit en la formulació i preparació d'esdeveniments, menús, plats i begudes.
- 3. Gastronomia Tècnica:** la gastronomia tècnica aporta rigor i recolza la gastronomia pràctica, i va més enllà del simple coneixement d'espe-

cificacions per a equips i maquinària. Involucra l'avaluació sistemàtica de qualsevol aspecte en el camp gastronòmic. Examina nous mètodes de producció i les habilitats i equips necessaris per a la seva implementació i monitoratge. Inclou l'enginyeria de menús, que és part de l'enfocament tècnic en gastronomia.

- 4. Gastronomia Alimentària:** la gastronomia alimentària s'ocupa d'aliments i begudes i el seu origen, especialment el paper del vi i altres begudes en relació amb els aliments per a maximitzar el gaudi de tots dos.

“ En la contemporaneïtat, la gastronomia integra elements de plaer combinats amb la responsabilitat ambiental i la diversitat cultural. ”

A més a més a nivell Europeu, s'afegeixen dos elements més a l'aproximació de la gastronomia:

- **La gastro-geografia:** es refereix a la matèria que tracta del comportament de l'home davant els recursos alimentaris que pot trobar en el seu entorn per a aprofitar-los, en benefici de la seva salut, depenent de la seva ubicació. En el context europeu, fa referència a la variabilitat en la producció agrícola, la pesca i la ramaderia a diferents parts del continent, aquest fet contribueix a la riquesa i diversitat d'ingredients utilitzats a la gastronomia de la regió.
- **La gastro-història:** explora la història d'Europa i la de cada país individualment, tenint en compte la evolució de la seva cuina. Per exemple, com les migracions, conquestes i contactes culturals al llarg del temps han deixat una empremta en les tradicions culinàries i com la fusió de cultures i l'adopció d'ingredients i tècniques culinàries d'altres regions han donat forma a la gastronomia europea.

En aquest document, s'explorà la gastronomia des dels seus aspectes pràctics i tècnics així com les seves dimensions culturals i econòmiques, incloent la seva rellevància en la restauració i la gestió d'establiments gastronòmics.

2.2 Definició i pes econòmic del sector

En consideració al caràcter transversal de la gastronomia, és possible identificar una àmplia diversitat d'actors en aquest àmbit, els quals poden pertànyer a tots els sectors de l'economia. Per tant, no és una tasca senzilla identificar i delimitar quins sectors i agents econòmics conformen el sector (Pla de Gastronomia de Catalunya, 2016). No obstant això, considerant la bibliografia consultada¹, la gastronomia es pot definir com la suma d'activitats que comencen amb la producció agrícola, ramadera i pesquera, i continuen amb la indústria de l'alimentació i begudes. Aquestes activitats prossegueixen amb la distribució mitjançant els supermercats, ultramarins de barri, botigues *delicatessen* o distribució per a l'hostaleria. Finalment, desemboquen en el consum dels aliments a les llars i establiments, com bars, cases de menjars tradicionals o espais d'alta cuina, sense oblidar la rellevància del turisme atret pel plaer de menjar.

Una altra aproximació a la gastronomia es basa en dos tipologies de sectors²: els sectors nuclears i els complementaris.

- **Els nuclears:** acullen activitats que conformen l'eix de la gastronomia, aquestes són: produccions alimentàries, empreses agroalimentàries i transformadores, comercialitzadors especialitzats de productes agroalimentaris, mercats i fires alimentàries de caràcter estable.
- **Els sectors complementaris:** inclouen activitats que estan vinculades a la gastronomia des d'una perspectiva àmplia. Per exemple, activitats de gran distribució, intermediaris i operadors de la cadena de valor alimentària, així com, allotjament i restauració.

Figura 2. Cadena de valor de la gastronomia



Agricultura, ramaderia i pesca



Indústria de l'alimentació i begudes



Comerç a l'engròs i al detall d'aliments i begudes



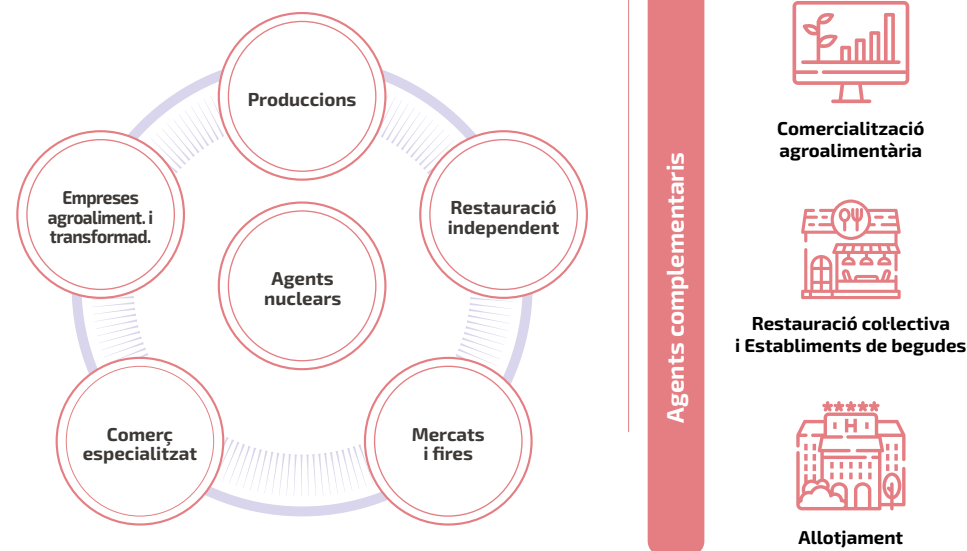
Serveis d'allotjament i de menjar i beguda

Font: Cadena de valor segons la bibliografia consultada.

¹ Definició obtinguda de l'informe "La gastronomia en la economía española, impacto económico de los sectores asociados" KPMG. Obtingut del següent enllaç: [gastronomia-en-economia-espanola.pdf](#) (kpmg.com).

² Definició establerta pel Pla de gastronomia de Catalunya 2016.

Figura 3. Cadena de valor de la gastronomia



Font: Cadena de valor segons el pla de Gastronomia de Catalunya.

Al llarg del present informe, tenim en compte les definicions i la cadena de valor de la gastronomia, es posa l'accent en l'àmbit dels serveis de restauració. Aquest enfocament destaca la importància de la gastronomia no només com a expressió cultural i culinària, sinó també com un sector econòmic clau. Per tant, s'opta per excloure altres aspectes de la cadena de valor, com la producció, el processament, l'emmagatzematge i el cultiu.

Com s'ha esmentat anteriorment, el terme gastronomia abasta diverses activitats i agents, segons la part de la cadena de valor en què se centri, fet que dificulta identificar exhaustivament totes les activitats que en formen part. Tot i així l'epígraf 55 de la CCAE agrupa les activitats principals i més directament relacionades amb l'activitat gastronòmica (serveis de menjar i begudes i allotjament). A continuació, es presenta el contingut d'aquest epígraf seleccionat i els seus subepígrafs.

Taula 2. Activitats seleccionades del CCAE-09 per estudiar el sector gastronòmic



56	Serveis de menjars i begudes
5610	Restaurants i establiments de menjars
5621	Provisió de menjars preparats per a celebracions
5629	Altres serveis de menjars
5630	Establiments de begudes

Font: Observatori de l'FP, Fundació BCN Formació Professional.

Aquestes activitats seleccionades són un component important en l'economia. A nivell europeu, el sector de la restauració i els serveis de menjar i begudes representa aproximadament el 2,5% del PIB i amb el sector d'allotjament ocupen 9,9 milions de persones. Tots dos sectors generen 203,6 mil milions d'euros de valor afegit i una facturació neta de 446,0 mil milions d'euros l'any 2021 (EUROSTAT, 2022).



A Espanya, el sector de la restauració aporta el 3,9% del valor afegit brut (VAB) del conjunt de l'economia i constitueix el 7% del teixit empresarial, és a dir, aproximadament 232.000 empreses³. La major part d'aquestes estan gestionades per individus particulars, un 63% y, en la majoria compten amb un nombre inferior a 10 treballadors (96%).

Respecte a les xifres de facturació, el sector ha crescut un 7,4% respecte a 2023, el que denota la seva bona trajectòria i reconeixement internacional, i és que Espanya està posicionada com el cinquè país del món amb més restaurants amb estrella Michelin, comptant amb un total de 271 establiments, dels quals 6 es troben entre els 50 millors del món. A nivell europeu, compta amb 42 dels 150 restaurants destacats amb estrelles Michelin, el que representa un 28% del total d'establiments gastronòmics de primera categoria (Opinionated About Dining, 2023).

A Catalunya, el sector de la restauració i serveis d'allotjament genera al voltant de 16 milions d'euros de manera conjunta, el que es tradueix en un 4,8% del volum total de negocis. Aquest sector compta amb 48.308 empreses. D'aquestes, el 89,4% es dediquen a serveis de menjar i begudes, i el 10,6% estan relacionades amb serveis d'allotjament. Quant a l'ocupació, la gastronomia ocupa el 80,3% de les 264.664 persones empleades i el 19,7% treballa en allotjament (Idescat, 2022).

Per últim, a la Regió Metropolitana de Barcelona, la gastronomia és el 7è sector entre les 10 branques d'activitat que major VAB anual brut generen, en concret **6,3 milions d'euros**, el que representa un 4% del total per l'any 2021 (Idescat, 2022). En termes d'ocupació el sector ocupa al voltant de **188.937 persones, les quals representen el 7,3% del total de l'ocupació al territori**.

³ CaixaBank Research (2022). <https://www.caixabankresearch.com/es/analisis-sectorial/turismo/radiografia-del-sector-restauracion-espana-del-bar-estrella-michelin>

2.3 Tipologies d'establiment gastronòmic i la seva classificació

En aquest epígraf, per una banda s'identificaran i descriuran els diferents tipus d'establiments presents en el sector de la gastronomia i la seva categorització i es farà una descripció de les característiques més comuns dels establiments gastronòmics a la ciutat de Barcelona i la seva àrea metropolitana.

Segons el Ministeri de Comerç, Indústria i Turisme, els establiments gastronòmics es defineixen com aquells en la que l'activitat econòmica principal és la venda i servei a la taula d'aliments preparats, amb o sense begudes alcohòliques, mentre que l'espectacle, si existeix, té un caràcter secundari. Aquests establiments es divideixen en una àmplia varietat de categories, des de restaurants d'alta cuina fins a paradetes de carrer informals (MINCIT, 1999).

En concret, destaquen set tipologies d'establiments gastronòmics segons el seu concepte⁴ tal com es mostra en la següent figura:

Figura 4. Establiments gastronòmics segons el seu concepte.



Font: Observatori de l'FP, Fundació BCN Formació Professional.

Dins d'aquest tipus assenyalats en la figura anterior, els restaurants entren en una fase de categorització segons diversos criteris com la qualitat dels seus serveis culinaris, les seves instal·lacions, l'atenció al client i la preparació dels aliments entre altres. La forma més senzilla de determinar la manca o presència d'aquests factors és mitjançant els reconeguts Forquilles, Sols o Estellés Michelin⁵ (Vargas, nd), en la que la categoria més alta és aquella en la que existeixen més nombre d'elements. Com es pot observar en la següent Taula, Barcelona concentra un elevat nombre de restaurants amb tres Estellés Michelin en comparació amb la resta del país.

⁴ Per obtenir més informació es pot consultar el glossari del Annex.

⁵ Per obtenir més informació es pot consultar el glossari del Annex.

La presència significativa de restaurants amb tres estrelles Michelin a la Regió Metropolitana de Barcelona (RMB), al voltant del 27%, en comparació al resta de ciutats, reflecteix el prestigi de la gastronomia catalana en l'àmbit internacional. Aquesta tendència posa de manifest la qualitat dels restaurants de la RMB, i també evidencia la combinació de tradició i innovació de la cuina.

Taula 3. Nombre d'establiments amb estrelles Michelin per ciutat



Ciutat	Nombre d'establiments	Percentatge
Barcelona	4	27%
Cáceres	1	7%
Córdoba	1	7%
Dénia	1	7%
Donostia	2	13%
El Puerto de Santa María	1	7%
Girona	1	7%
Larrabetzu	1	7%
Lasarte	1	7%
Madrid	1	7%
Villaverde de Pontones	1	7%
Total Espanya	15	100%

Font: Observatori de l'FP, Fundació BCN Formació Professional.



2.3.1 Els establiments gastronòmics de Barcelona, característiques generals

L'any 2017, L'Ajuntament de Barcelona va portar a terme l'estudi "Anàlisi del sector de la restauració a Barcelona". Aquest estudi va incloure 600 enquestes presencials amb els responsables d'establiments de restauració, així com 400 enquestes adreçades als residents de la ciutat de Barcelona. Entre els principals resultats d'aquest informe destaca:

- La notable presència dels restaurants com a negocis familiars, que constitueixen el 90,3% del total. Aquesta alta proporció subratlla la importància de les petites empreses i posa en relleu el caràcter artesanal que distingeix moltes de les operacions culinàries a Catalunya. Tanmateix, és rellevant assenyalar que un 9,7% dels establiments formen part de cadenes de restauració, fet que apunta a una presència significativa d'empreses de major envergadura.
- Respecte a les dimensions físiques dels restaurants, la superfície mitjana d'aquests establiments és de 106 m2, un espai que proporciona una experiència còmoda i acollidora pels clients. Això, conjuntament amb un aforament màxim interior mitjà de 55,8 persones, suggereix un equilibri entre capacitat i intimitat que pot influir positivament en l'experiència gastronòmica dels comensals.
- Un altre aspecte rellevant és la disposició dels restaurants en termes de distribució de les taules i la presència de terrasses. Amb una mitjana de 16,4 taules interiors i amb un notable 56,3% dels establiments que ofereixen espais exteriors, es fa evident la importància de l'ambient i la comoditat dels espais a l'hora de crear una experiència de dinar o sopar satisfactòria.
- Pel que fa a l'oferta gastronòmica, la majoria dels restaurants (75,3%) ofereixen tant dinar com sopar, mentre que una part més petita es dedica exclusivament a un dels dos àpats. Això reflecteix la flexibilitat i l'adaptabilitat dels establiments per satisfer les necessitats dels clients en diferents moments del dia.
- Quant al tipus de cuina, hi ha una clara preferència cap a propostes de cuina mediterrània i/o de proximitat, que abasten més del 68% de l'oferta gastronòmica. Això demostra un fort vincle amb la tradició i els productes locals, que són valorats tant pels habitants com pels visitants de la regió.

L'estudi també destaca la relació entre el posicionament turístic dels restaurants i l'especialització de la seva cuina. Es revela un grau de correlació significatiu entre aquests factors, amb una major presència de cuines temàtiques o especialitzades en zones turístiques.

Finalment, les dades indiquen una tendència cap a una oferta gastronòmica centrada en productes frescos, saludables i de proximitat, amb un alt percentatge (97,5%) de restaurants que ofereixen productes frescos i un 75,0% que aposta per una cuina saludable. Aquesta preferència per la qualitat i l'autenticitat reflecteix les demandes dels clients moderns i posa de manifest la importància de la sostenibilitat i la salut en el sector de la restauració a Catalunya.

En definitiva, aquestes dades presentades el 2017, tenen rellevància en l'entorn actual perquè subratllen per una banda, la importància crítica de comprendre les preferències dels consumidors (cuina, nombre de àpats, ambient...) i per l'altra, adaptar-se de manera proactiva als canvis del mercat per mantenir-se competitiu i satisfer les demandes dels clients (tendències). Aquesta adaptació constant i l'enfocament en la satisfacció del client és fonamental per a la continuïtat, l'èxit i el reconeixement nacional i internacional dels establiments gastronòmics de la ciutat de Barcelona i de la RMB, com ja s'ha vist demostrat amb el nombre d'estrelles Michelin i sols.

“ El sector de la restauració a Barcelona es caracteritza per una àmplia presència de negocis familiars (90,3%) i una preferència majoritària per la cuina mediterrània (68%). A més, es detecta una tendència creixent cap a una oferta gastronòmica basada en productes frescos, saludables i de proximitat.



2.4 Tendències del sector gastronòmic

En l'últim apartat d'aquest capítol es presenten les principals tendències generals i específiques i processos de canvi que estan travessant avui dia el sector de la gastronomia, les quals tindran un impacte clar en el camp formatiu i altres aspectes com l'econòmic o el social. Algunes d'aquestes tendències estan fortament relacionades entre elles, tal com es podrà apreciar en la descripció de les mateixes. Per altra banda, cal indicar que també existeixen altres tendències importants que conflueixen avui dia en el sector gastronòmic per a transformar-lo, com per exemple l'impuls de la cuina vegana o vegetariana, la cuina per persones amb intoleràncies (gluten, lactosa...) i els conceptes com aliments fermentats. A continuació es presenten les tendències més significatives en el context immediat i concret de la RMB.

2.4.1 Tendències generals

- **Sostenibilitat:** cada cop més cuiners i restaurants se centren en la realització de pràctiques sostenibles. Això inclou l'ús d'ingredients locals i de temporada per mitjà de la implementació de menús que redueixen la dependència d'aliments importats, promouen la biodiversitat i minimitzen l'empremta de carboni associada al transport. A més, eviten l'ús de plàstics d'un sol ús i envasos poc sostenibles, optant per materials biodegradables, compostables o reciclables per

reduir la contaminació ambiental i la producció de residus. També implementen mesures per millorar l'eficiència energètica a les seves instal·lacions, com la instal·lació de llums LED i equips d'alta eficiència energètica, així com la gestió intel·ligent de la climatització, tot això amb l'objectiu de reduir el seu impacte ambiental. A més, molts establiments estan compromesos amb l'educació i la sensibilització, tant del seu personal com dels clients, sobre la importància de la sostenibilitat i com cadascú pot contribuir a través de petites accions com evitar el malbaratament d'aliments, reciclar i optar per opcions més sostenibles. Un exemple de sostenibilitat és el concepte de **menjar circular**, aquest concepte busca reduir el malbaratament, utilitzar tots els recursos disponibles i creant un sistema alimentari sostenible. Mitjançant pràctiques com la valorització dels residus alimentaris, la promoció de l'agricultura urbana i el consum de productes locals i de temporada. El menjar circular té com objectiu minimitzar l'impacte ambiental de la producció d'aliments i promoure una relació més responsable amb els recursos naturals.

- **Tecnologia:** l'ús de tecnologia al món de la gastronomia està cada vegada més present mitjançant eines i dispositius tecnològics que permeten entre altres coses millorar els processos de cuina, crear noves experiències gastronòmiques i potenciar la creativitat. Per exemple,



existeixen aplicacions mòbils especialitzades per a l'elaboració de receptes i gestió de comandes per als restaurants. D'altra banda, la impressió d'aliments en 3D permet la creació de plats amb dissenys intrincats i personalitzats mitjançant la superposició de capes d'ingredients. Aquesta tecnologia, molt incipient al sector, ofereix noves possibilitats de presentació i personalització d'aliments, permetent als cuiners i dissenyadors d'aliments crear plats únics i textures innovadores.

- **Innovació:** la gastronomia molecular és una tècnica culinària que combina els principis científics, com la química i la física, amb la cuina tradicional per crear plats. Aquesta disciplina utilitza processos com 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.
- **La cinquena gamma i noves formes de cocció:** en l'actualitat, s'estan explorant i utilitzant noves formes de cocció i envasat que redefeixen el sector. Per exemple, la cuina Sous Vide que implica cuinar aliments envasats al buit a una temperatura precisa en un bany d'aigua, la qual cosa garanteix una cocció uniforme i conserva els sabors i sucs naturals dels ingredients. Un altre exemple és la cuina basada en plantes, la qual està guanyant popularitat al centrar-se en l'ús d'ingredients vegetals per crear plats amb més oferta gastronòmica i oferir alternatives a la carn i els làctics tradicionals mitjançant l'ús de proteïnes vegetals i substituïts de carn.
- **Gastronomia immersiva:** els consumidors busquen cada cop més una experiència completa en menjar fora, que inclou no només la qualitat de l'aliment, sinó també l'ambient del restaurant, la presentació dels plats i el servei al client. Per exemple, els restaurants que permeten als clients formar part en la preparació dels plats que ells mateixos han triat en el menú. Un altre exemple són els restaurants que conviden a viure una experiència culinària fent ús de tots els sentits, excepte el de la vista. També aquells restaurants que fan ús d'imatges, estímuls sonors, aromàtics, visuals, tàctils i gustatius per fer sentir al comensal que està vivint una experiència diferent més enllà del fet de menjar.
- **Cuina amb denominació d'origen:** els consumidors mostren un interès creixent a conèixer la procedència dels aliments i a gaudir de plats que reflecteixin l'autenticitat cultural i regional.

Això ha portat a un ressorgiment de tècniques i receptes tradicionals a la gastronomia.

- **Gastronomia amb diversitat cultural:** la globalització ha portat a una major diversitat culinària arreu del món, amb un intercanvi de sabors, ingredients i tècniques de cuina de diferents cultures. Cada vegada més els restaurants d'autor elaboren receptes amb influències d'altres territoris. Per exemple, el restaurant amb 3 estrelles Michelin Diverxo fusiona cuina nacional amb tendències asiàtiques.
- **Slow food travel:** el "Slow Food Travel" és una tendència emergent en el món del turisme que se centra a connectar els viatgers amb les comunitats locals i els diversos actors de la cadena de valor gastronòmica. En contraposició a l'enfocament convencional de viatjar ràpid i superficialment, el Slow Food Travel promou una experiència més profunda. Els viatgers tenen l'oportunitat d'involucrar-se directament amb els productors locals, participar en la preparació d'aliments tradicionals, explorar els mercats locals i aprendre sobre les pràctiques agrícoles sostenibles. A més, es promou el diàleg i la interacció entre els viatgers i els membres de la comunitat receptora, creant connexions i consciència ambiental.
- **Culinary tourism:** és una tendència a la indústria del turisme que se centra en l'exploració i apreciació de la gastronomia i la cultura culinària de diferents destinacions. Aquest enfocament turístic va més enllà de simplement tastar plats exquisits; implica submergir-se en l'essència mateixa d'un lloc a través de la seva gastronomia. El turisme culinari busquen experiències autèntiques que els permetin descobrir la diversitat de sabors, ingredients i tècniques culinàries d'una regió. Això pot incloure visites a mercats locals, participar en classes de cuina impartides per xefs locals, on poden aprendre a preparar plats típics i emportar-se a casa noves habilitats culinàries.

2.4.2 Tendències específiques

- **Col·laboracions i Collectius gastronòmics:** en l'àmbit de la regió metropolitana de Barcelona (RMB), es registra la pràctica de col·laboració entre diversos actors del món culinari, inclouent-hi restaurants, cuiners, productors alimentaris i altres professionals. Aquests col·lectius treballen amb l'objectiu de promoure els productes locals, preservar les tècniques culinàries



tradicionals, crear experiències gastronòmiques úniques i adoptar tècniques sostenibles. Aquestes col·laboracions prenen diverses formes, com ara la celebració d'esdeveniments culinaris conjunts, la participació en projectes de recerca i desenvolupament, l'intercanvi de coneixements i recursos, i la creació de col·lectius i associacions gastronòmiques. Algunes d'aquestes associacions són: el col·lectiu Sabors de l'Horta que promouen l'ús de productes locals, respectuosos amb el medi ambient, i la preservació de la tradició culinària local fent servir els productes del Parc Agrari del Baix Llobregat; el col·lectiu Slow Food amb l'objectiu de promoure una gastronomia més sostenible i arrelada al territori; el col·lectiu Terra i Taula del Baix Penedès; i el col·lectiu els fogons del Bages, entre altres.

- **Digitalització i sostenibilitat:** amb l'objectiu d'evitar el malbaratament alimentari i transformar la indústria gastronòmica en un sector més sostenible, la RMB ha incorporat l'ús de softwares com hiopos en els centres d'FP que permeten als estudiants aprendre a realitzar una millor gestió de l'inventari i les comandes, minimitzant el malbaratament alimentari. A més, aquesta tecnologia no és exclusiva dels centres, també es fa servir en els restaurants de la regió metropolitana. D'altra banda, l'ús d'eines com el big data permeten identificar tendències, confeccionar entorns en concordança amb als plats oferts i estudiar preus i costos del servei. A més a més, solucions com el sistema 'Smartfoo0td Waste' (Inno4Food de Grupo Solet) es basen en la IA per registrar i reconèixer automàticament quin tipus de menjar es descarta, en quina quantitat i a quina hora del dia; rastreja i prediu el malbaratament d'aliments i les emissions de CO₂ associades.

En conjunt, aquestes tecnologies estan impulsant una nova era de sostenibilitat en la gastro-

nomia de la regió metropolitana, on la digitalització és clau per a la preservació del medi ambient i la millora de la gestió dels negocis.

- **Cuina territorial i de Km zero:** evidentment aquesta tendència es troba en vies de consolidació, especialment a Barcelona, on trobar restaurants amb cuina pròpia catalana és cada cop més difícil degut al pluralisme i internalització. Aquest fenomen respon a una demanda creixent dels consumidors pel retorn als plats tradicionals de cuina i prioritzar aliments provinents dels horts sostenibles i àrees properes. Aquest moviment cerca reconnectar amb les arrels culinàries del territori valorar els productes locals i de denominació d'origen.
- **Tecnologia i impressió 3D:** La tecnologia s'està utilitzant com una eina essencial per millorar la gestió de cobraments i pagaments, augmentant significativament l'eficiència operativa. Els restaurants i altres establiments gastronòmics estan implementant sistemes de pagament digitals, que permeten als clients realitzar pagaments de manera ràpida i segura mitjançant aplicacions mòbils i codis QR. A més, la tecnologia està transformant la forma en què es gestionen les comandes. Els clients poden fer les seves comandes a través d'aplicacions mòbils o escanejant codis QR a les taules, cosa que redueix els temps d'espera i minimitza els errors en la presa de comandes. Aquest sistema també permet als restaurants gestionar de manera més efectiva el flux de clients i millorar l'experiència general del client. Segons un estudi de RDB (2017), un 56% dels establiments hotelers ofereixen servei de menjar per emportar, un 42,2% permeten reserves en línia, i un 19,7% utilitzen el servei d'entrega a domicili. A més, un 14,5% fa servir dispositius mòbils per prendre les comandes, un 4% utilitza pantalles tàctils per presentar la carta, i un 1,5% ha implementat

codis de barres per oferir informació addicional als clients. Aquestes tecnologies han estat implementades principalment en els darrers tres anys, indicant un procés d'adaptació del sector a la digitalització. D'altra banda, un estudi de l'Ajuntament de Barcelona (2019) mostra que el 62,5% dels establiments han informatitzat el servei comptable, mentre que els serveis relacionats amb l'atenció al client han avançat en menor mesura, amb un 32,9% d'informació digitalitzada. Un exemple destacat de la incorporació de noves tecnologies és el cas de Food Ink⁶, el primer restaurant a Catalunya que va utilitzar la impressió 3D en tots els aspectes del seu concepte. L'any 2016, aquest establiment va oferir un àpat en què tot, des dels mobles fins als plats, va ser creat mitjançant impressió 3D. Els comensals van poder participar en una experiència que incloïa menjar imprès en 3D i

taules i cadires també produïdes amb aquesta tecnologia. Aquest esdeveniment va destacar la capacitat de la impressió 3D per transformar els processos gastronòmics i va situar Catalunya en una posició de lideratge en aquesta tendència.

- **La cocteleria com a atractiu gastronòmic.** Els còctels s'han convertit en una part fonamental de l'experiència gastronòmica per tal de diversificar i ampliar l'experiència de la clientela, amb bars i restaurants que ofereixen creacions innovadores i sofisticades que atreuen tant locals com turistes. A més, la cocteleria moderna no només se centra en el gust, sinó també en la presentació i l'experiència global del consumidor. Es valoren aspectes com la decoració dels còctels, l'ús de vidrieria específica i l'atenció als detalls, creant begudes úniques.



“ El sector gastronòmic es veu marcat per diverses tendències clau, com la sostenibilitat, amb l'ús d'ingredients locals i la reducció del malbaratament alimentari. La tecnologia juga un paper fonamental, amb eines digitals per a la gestió de comandes i l'ús d'intel·ligència artificial. La cuina de Km zero i la gastronomia molecular també guanyen força, al mateix temps que la cocteleria i les experiències gastronòmiques immersives continuen atraient els consumidors.

6 <https://foodink.io/>

2.5 Polítiques i iniciatives gastronòmiques més rellevants

Es convenient identificar i contextualitzar les estratègies i directrius amb implicacions en la gastronomia, ja que marquen les pautes per al desenvolupament econòmic del sector. Per aquest motiu, a continuació es destaquen les polítiques i iniciatives adoptades a nivell internacional, nacional, autonòmic i local que tenen repercussions en la gastronomia. Cal tenir present que, tot i no existir una regulació específica pel sector, hi ha diverses regulacions que es relacionen directament amb la gastronomia.

2.5.1 A nivell global

L'Organització de les Nacions Unides per a l'Agricultura i l'Alimentació (FAO) és la institució de referència a nivell mundial del sector agrícola i alimentari. El seu objectiu principal és aconseguir la seguretat alimentària per a tothom i, al mateix temps, garantir l'accés regular a aliments suficients i de bona qualitat per portar una vida activa i sana. Aquest organisme va declarar el 21 de desembre de 2016 a l'Assemblea de les Nacions Unides el **18 de juny** com el **Dia Mundial de la Gastronomia Sostenible**. L'objectiu principal és el de conscienciar en l'adquisició de nous hàbits alimentaris que contribueixin al benestar de la població mundial i a la protecció i preservació dels recursos naturals. Concretament, es reconeix la gastronomia com una expressió cultural de la diversitat natural i cultural del món, donant total rellevància als ingredients i productes de temporada i contribuint a la preservació de la vida silvestre i les tradicions culinàries.

Una altra política global important relacionada amb la gastronomia és la promoció de la seguretat alimentària i la lluita contra la fam, la qual és una prioritat per a moltes organitzacions internacionals, com ara l'Organització de les Nacions Unides per a l'Alimentació i l'Agricultura (FAO) o el Programa Mundial d'Aliments (PMA).

2.5.2 A nivell europeu

Les iniciatives europees gastronòmiques són diverses i tenen com a objectiu promoure i protegir la riquesa i la diversitat de la cultura culinària a Europa. Algunes d'aquestes iniciatives inclouen:

1. **Farm to Fork strategy:** estratègia De la Granja a la Taula de la Unió Europea. Aquesta estratègia té com a objectiu garantir una alimentació saludable i sostenible per a tots, afavorir la transició cap a un



sistema alimentari més just, saludable i respectuós amb el medi ambient. Aquesta iniciativa inclou polítiques per promoure la producció d'aliments sostenibles, la reducció del malbaratament alimentari, l'etiquetatge clar dels aliments i el foment de les dietes saludables.

2. **Denominació d'Origen Protegida (DOP) i Indicació Geogràfica Protegida (IGP):** aquesta iniciativa té com a objectiu promoure i protegir la diversitat cultural europea. Els esquemes d'indicació geogràfica de la UE tenen l'objectiu de preservar el coneixement específic, l'autenticitat i les condicions agroambientals. Les indicacions geogràfiques inclouen tant les Indicacions Geogràfiques Protegides (IGP) com les Denominacions d'Origen Protegides (DOP). Aquests sistemes protegeixen el nom d'un producte que prové d'una regió específica i segueix un procés de producció tradicional establert. En el cas de les DOP, els ingredients principals han de provenir de la regió d'origen, on s'han de dur a terme totes les etapes de producció. D'altra banda, en el cas de les IGP, almenys una de les etapes de producció, processament o preparació ha de realitzar-se a la regió designada.



3. Setmana de la Gastronomia de la Unió Europea:

aquesta iniciativa té lloc anualment i destaca la diversitat i la riquesa de la gastronomia europea. Durant aquesta setmana es promouen esdeveniments gastronòmics, activitats educatives, demostracions culinàries i altres iniciatives per celebrar i preservar la cultura culinària europea.

A més a més d'aquestes iniciatives, la Unió Europea compta amb els següents reglaments vinculats directament al sector:

- **Reglament (CE) núm. 852/2004** sobre la Higiene dels Aliments: aquest reglament estableix les normes generals d'higiene alimentària a la Unió Europea. Regula els requisits d'higiene per a tots els operadors de la cadena alimentària, incloent-hi la producció primària, el processament, la manipulació i la distribució dels aliments.
- **Reglament (CE) núm. 178/2002 sobre la Seguretat Alimentària:** aquest reglament estableix els principis i les normes generals de la legislació alimentària a la Unió Europea. Defineix els principis de la legislació alimentària, les responsabilitats dels operadors de la cadena alimentària i els procediments d'avaluació i gestió dels riscos alimentaris.

2.5.3 A nivell estatal

Una de les regulacions relacionades amb la gastronomia és la llei anomenada **Llei 7/2022 del 8 d'abril de Residus i Sòls Contaminats**.

Aquesta llei, inclou mesures específiques per reduir el malbaratament d'aliments i promoure l'economia circular i la sostenibilitat ambiental. Algunes de les claus d'aquesta llei relacionades amb el malbaratament d'aliments són:

- **Prevenió del malbaratament:** s'estableixen mesures com la gestió eficient d'aliments i la conscienciació sobre la importància de reduir el malbaratament i la prevenció del malbaratament d'aliments en tota la cadena alimentària, des de la producció fins al consum final.
- **Foment de la donació d'aliments:** la llei incentiva la donació d'aliments excedents per part d'empreses alimentàries i estableix mecanismes per facilitar-ne la recollida i distribució a organitzacions benèfiques.
- **Diferenciació entre la data de caducitat i de consum preferent:** s'estableixen disposicions per revisar i, si escau, incrementar la data de caducitat de certs aliments, amb l'objectiu d'evitar que productes en bon estat siguin llençats prematurament.





- **Promoció de mesures de sensibilització i educació:** la llei contempla campanyes de sensibilització i educació dirigides a consumidors, empreses i altres actors involucrats en la cadena alimentària, amb l'objectiu de conscienciar sobre la importància de reduir el malbaratament d'aliments.

Una altra llei relacionada amb la gastronomia és la Llei 10/2015, del 26 de maig anomenada Salvaguarda del Patrimoni Cultural Immaterial. Aquesta llei representa un marc legal significatiu per protegir i preservar elements culturals intangibles, entre ells la gastronomia. La llei reconeix explícitament que la gastronomia, les arts culinàries i l'alimentació són part integral del patrimoni cultural immaterial. L'objectiu és promoure i fomentar la cultura gastronòmica com a part del patrimoni cultural.

Respecte a les estratègies desenvolupades, durant els darrers anys s'han realitzat diverses campanyes destinades a promoure la gastronomia espanyola com a part integral del patrimoni cultural i turístic del país. Aquestes campanyes posen de relleu els productes locals, les receptes tradicionals i la diversitat culinària de les diferents regions. Per això, s'ha establert:

- **El Pla Turístic Nacional d'Enogastronomia 2022.** En la que s'estableix la promoció de rutes gastronòmiques, l'organització d'esdeveniments i festivals culinaris, la creació de paquets turístics que combinin activitats enogastròniques amb visites a llocs d'interès cultural, i la col·laboració amb restaurants i cellers per oferir degustacions i experiències gastronòmiques especials.
- La iniciativa **Restaurants from Spain.** Aquesta identifica i certifica aquells restaurants ubicats fora d'Espanya que ofereixen als seus comensals productes espanyols d'alta qualitat. La certificació serveix per distingir aquests establiments com a ambaixadors de la cuina espanyola al món.
- La campanya **#Spain Food Nation**, des de l'any 2020 s'ha dut a terme aquesta campanya de promoció internacional del sector, desenvolupada conjuntament pel MAPA i ICEX. Compta amb prescriptors espanyols reconeguts internacionalment com Ferran Adrià, Carme Ruscalleda, Josep Roca, José Pizarro o Nacho Manzano, els quals mitjançant vídeos en format d'entrevista comenten la seva visió sobre els factors diferenciadors de la gastronomia.

- Programes nacionals als mitjans de comunicació com pot ser l'anomenat "MasterChef" el qual ha rebut el Premi Aliments d'Espanya per la seva tasca en la promoció de la cuina i la gastronomia. Aquest reconeixement es deu al seu impacte significatiu en la difusió de la cultura culinària, així com en la promoció dels aliments de qualitat i l'excel·lència en la cuina.

2.5.4 A nivell autonòmic

Catalunya s'ha consolidat com un referent mundial en el sector de la gastronomia després de guanyar el guardó de Regió Gastronòmica per al 2025⁷. Aquest guardó és atorgat per un jurat internacional independent d'experts en turisme, cultura, hostaleria i agricultura, i és una iniciativa impulsada per l'Institut Internacional de Gastronomia, Cultura, Arts i Turisme (IGCAT).

Per concedir aquest reconeixement, el jurat ha valorat que Catalunya posseeix una cuina caracteritzada per una gran diversitat de productes locals de qualitat, des del mar fins a la muntanya, així com una tradició culinària que sap combinar receptes ancestrals amb tècniques modernes. A més, han destacat la creativitat dels seus productors i cuiners, així com el respecte pels ingredients de proximitat. Fruit d'aquest guardó, Catalunya ha desenvolupat varis esdeveniments per fomentar aquest reconeixement i el seu posicionament en la gastronomia catalana durant l'any vinent.

- **Proba Grand Tour de Catalunya.** Un esdeveniment que permet descobrir el territori a través d'un "Gastro Mapa" que inclou l'oferta enogastronòmica catalana. Aquest mapa recull experiències i productes en cada destinació, a més de les Denominacions d'Origen (DO) del vi, les Denominacions d'Origen Protegides (DOP) i les Indicacions Geogràfiques Protegides (IGP) de Catalunya.
- **Rutes gastronòmiques per a food lovers.** Itineraris dissenyats per descobrir paisatges amb sabor, donant a conèixer l'origen dels aliments que consumim. Una altra iniciativa rellevant és Benvinguts a Pagès, que ofereix un programa d'acompanyament professional per millorar la competitivitat dels productors locals.
- **Àpat Catalunya.** Un esdeveniment festiu que consisteix en un gran sopar popular celebrat en un carrer o espai emblemàtic de Barcelona, amb l'estil d'una festa major, on els protagonistes són els plats i receptes més icòniques de la gastronomia catalana.

⁷ Per més informació visitar: <https://somgastronomia.cat/>

2.5.5 A nivell metropolità

Des de fa alguns anys en l'àmbit metropolità s'estan desenvolupant diverses estratègies per potenciar el sector de la gastronomia així com la sostenibilitat i tecnologia unida al mateix. A continuació s'exposen algunes d'aquestes.

La Carta Alimentària de la Regió Metropolitana

Constitueix el marc estratègic d'acció per al desenvolupament de polítiques alimentàries en clau local i de regió metropolitana. La seva finalitat és impulsar una política alimentària que complementi, coordini i recolzi els projectes i iniciatives que afavoreixen el canvi de model alimentari a la metròpoli. Per això els objectius generals de la carta són:

- Donar visibilitat, suport i reforçar un sistema alimentari més just, segur, sostenible i saludable sobre la base de criteris socials, ecològics i de proximitat.
- Establir un marc de treball comú per al desenvolupament de polítiques alimentàries en clau de regió metropolitana amb la implicació de tots els actors (administracions públiques, l'empresa i el sector productiu, el món acadèmic i de la recerca, la ciutadania i les seves organitzacions, i els mitjans de comunicació).
- Integrar la mirada metropolitana en el projecte Barcelona Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible 2021.

A la Carta Alimentària es pot adherir qualsevol organització, entitat, ajuntament, empresa o centre de recerca que vulgui impulsar o ja tingui un projecte que pugui contribuir a la transició cap a un model alimentari més just, segur, sostenible i saludable.

Barcelona capital mundial de l'alimentació sostenible

Barcelona va acollir, durant el 2021, la sisena Cimera Anual del Pacte de Milà, convertint-se en aquell any en Barcelona Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible (CMAS 2021). Aquest va ser un pas més en el propòsit d'impulsar l'alimentació sostenible a la ciutat. Barcelona, com a Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible, va posar de relleu l'Estratègia de Polítiques Alimentàries de Barcelona i es va basar en cinc eixos d'acció:

- **Eix 1:** dietes saludables i sostenibles, dret a l'alimentació sostenible per a tota la ciutadania.
- **Eix 2:** promoció de l'alimentació ecològica, de proximitat, i de circuits curts.
- **Eix 3:** transició agroecològica a la ciutat.
- **Eix 4:** capitalitat mundial de l'alimentació sostenible.
- **Eix 5:** transversalització de l'alimentació sostenible en programes i polítiques municipals.

A més, es va enllaçar amb l'Estratègia d'Alimentació Saludable i Sostenible Barcelona 2030 (EASSB2030), la qual és el full de ruta pels pròxims anys per transformar el model actual i aconseguir millorar la salut de les persones, les economies i el planeta.

A partir d'aquesta iniciativa, l'any 2021, l'Ajuntament de Barcelona amb la col·laboració de tres escoles d'hostaleria i turisme de Barcelona (Sant Ignasi, CETT i ESHOB) va sorgir la iniciativa del **Menú de les Estacions**. Aquest projecte va tenir diversos objectius. D'una banda, donar suport al sector de la restauració de l'Àrea Metropolitana de Barcelona durant l'època post-COVID i, d'altra banda, donar visibilitat a alguns dels principis que integren l'alimentació sostenible. Per aquest motiu, els restaurants i les escoles d'hostaleria oferien menús amb productes de temporada segons les estacions i de proximitat. A aquest projecte s'hi van adherir 126 restaurants de la ciutat de Barcelona i 167 de l'àrea metropolitana. Per a cada estació, van treballar un conjunt de productes de temporada i locals, i en els moments de canvi d'estació de l'any també es van celebrar quatre show cookings de presentació del Menú preparats per les escoles d'hostaleria amb la col·laboració de xefs de renom.

El teu mercat té una estrella

Va ser un programa que es va posar en marxa l'any 2023 a Barcelona, resultat de la col·laboració entre l'Ajuntament de Barcelona, el Consorci de Turisme de Barcelona i la Guia Michelin, amb l'objectiu de destacar i difondre la gastronomia de la ciutat. Aquest programa va constar de sessions de cuina obertes al públic, dirigides per reconeguts xefs de restaurants amb estrella Michelin de Barcelona. Aquestes sessions van permetre al públic presenciar demostracions culinàries en directe i aprendre tècniques del sector. A més a més, aquestes sessions es van realitzar en diferents punts descentralitzats de la ciutat, amb l'objectiu de promoure els diferents mercats municipals de Barcelona. Així, es va mostrar la importància dels productes de proximitat i es va aprofundir en la relació entre la gastronomia de qualitat i els mercats locals.

2.6 Punts claus del capítol

- El terme gastronomia abasta diverses activitats i agents, segons la part de la cadena de valor en què es centri, fet que dificulta identificar exhaustivament totes les activitats que en formen part. Tot i així l'epígraf 55 de la CCAE agrupa les activitats principals i més directament relacionades amb l'activitat gastronòmica (serveis de menjar i begudes i allotjament).
- El 27% dels restaurants amb tres estrelles Michelin del territori Espanyol es troben a la Regió Metropolitana de Barcelona, destacant el pes i prestigi de la gastronomia catalana a nivell estatal.
- A la Regió Metropolitana de Barcelona, la col·laboració entre cuiners, productors i altres professionals gastronòmics està fomentant l'ús de productes locals i la preservació de les tècniques tradicionals, amb collectius com Sabors de l'Horta i Slow Food liderant aquestes iniciatives.
- La digitalització està transformant la gastronomia a Barcelona i la seva àrea metropolitana, amb l'ús de software per millorar la gestió d'inventaris i minimitzar el malbaratament alimentari, a més de tecnologies com el big data i sistemes de reconeixement d'aliments basats en IA per impulsar la sostenibilitat.
- Catalunya ha estat reconeguda com a Regió Gastronòmica 2025, gràcies a la diversitat de productes locals i una tradició culinària que combina tècniques ancestrals i modernes, promovent la gastronomia mitjançant esdeveniments com el Grand Tour de Catalunya.
- A nivell metropolità: La Carta Alimentària de la Regió Metropolitana de Barcelona impulsa un sistema alimentari més just, sostenible i saludable, complementat per iniciatives com el "Menú de les Estacions" i el programa "El teu mercat té una estrella" per donar suport a la gastronomia local i sostenible.

3 L'HOTELERIA I ELS NOUS MODELS.

3.1 Evolució de l'hoteleria i l'hotel gastronòmic

L'evolució de l'hoteleria ha estat un procés dinàmic que ha respost a les demandes canviants dels viatgers i a les tendències en la indústria de l'allotjament.

Segons Nebreda (2019), en els seus inicis, els hotels se centraven principalment a proporcionar allotjament bàsic i serveis essencials. No obstant això, amb el temps, van començar a sorgir canvis significatius a la indústria. En la dècada de 1960, amb l'auge del turisme internacional, els hotels van començar a enfocar-se a oferir experiències més complertes (Sánchez, 2001). Aquesta evolució es va veure reflectida en la millora de les instal·lacions i serveis, així com en la diversificació de les ofertes gastronòmiques.

Per altra banda, un altre dels fets importants en l'evolució de l'hoteleria va ser el desenvolupament dels hotels boutique en la dècada de 1980 (Storch, 2012). Aquests establiments es van caracteritzar per oferir una experiència més personalitzada i centrada en el disseny i l'atenció al detall. La gastronomia va jugar un paper clau en la diferenciació d'aquests hotels, amb la introducció de restaurants d'alta qualitat i conceptes culinaris innovadors.

En els últims anys, l'auge del turisme gastronòmic Barcelona i Catalunya en general ha portat a una nova etapa en l'evolució de l'hoteleria. Segons Ostelea (2022), els hotels cada vegada més s'integren a la gastronomia local i de qualitat en la seva oferta, buscant oferir experiències autèntiques i úniques als seus hostes.

Els tipus d'allotjaments turístics a nivell nacional abasten una àmplia gamma d'opcions per satisfer les diverses necessitats i preferències dels viatgers. Aquests allotjaments es poden classificar en diferents categories, incloent-hi els allotjaments urbans i els allotjaments rurals, cadascun amb les seves pròpies característiques distintives (Ostelea, 2022)⁸. Dintre de totes les categories existeix l'anomenat hotel gastronòmic, aquesta és una variant especialitzada dins de la categoria d'hotels boutique o rurals. A diferència dels hotels convencionals, aquests establiments posseeixen una oferta culinària com a part integrada

de l'experiència de l'estada. Aquests hotels prioritzen la qualitat i la distinció en la seva oferta gastronòmica, buscant enriquir l'experiència dels clients amb plats elaborats i innovadors. Això pot incloure restaurants d'alta cuina, així com altres opcions culinàries que reflecteixin la cultura local o internacional segons les persones entrevistades en el context d'aquest estudi.

El concepte d'hotel gastronòmic va més enllà d'oferir un àpat; és una part la integrada a l'experiència de l'estada. A més del servei de menjar per als hostes, molts d'aquests hotels tenen restaurants oberts al públic en general, ampliant així la seva clientela i proporcionant una experiència culinària personalitzada. Per a molts d'aquests establiments, la seva oferta gastronòmica és una estratègia clau per diferenciar-se i destacar-se en el seu mercat. Un restaurant d'alta cuina pot esdevenir una diversificació de serveis i negoci per a l'establiment hotelier així com ser un element promocional per tal d'atraure clientela.

A més, els establiments gastronòmics es caracteritzen per:

- Un ambient acollidor i una atmosfera relaxada, que afavoreixen una experiència gastronòmica agradable i memorable.
- Un compromís amb la sostenibilitat, utilitzant ingredients locals i orgànics sempre que sigui possible i implementant pràctiques eco-friendly a la seva operativa.
- Experiències gastronòmiques exclusives com ara sopars a la vora del mar, a la vinya, o fins i tot en un entorn natural com una muntanya.
- Opcions de menú adaptades a restriccions dietètiques o preferències alimentàries dels hostes, com vegans, vegetarians, sense gluten, etc.
- Programació d'esdeveniments culinaris: alguns poden organitzar regularment esdeveniments culinaris com festivals de menjar, setmanes temàtiques, o fins i tot col·laboracions amb xefs convidats per oferir als hostes una experiència gastronòmica encara més diversa i emocionant (Consumoteca, 2015).

Una cosa a destacar és que, de la mateixa manera que passa amb el concepte de gastronomia, és molt complicat diferenciar totes les activitats que en formen part d'un hotel gastronòmic sense tenir en compte la resta de tipologies d'hotels. Per aquest motiu, no existeix un codi específic a la Classificació Catalana d'Activitats Econòmiques (CCAE) i per tant, en aquest informe s'utilitzarà el codi 55 presentat en la següent taula per abordar les xifres relacionades amb el mercat de treball en els següents capítols.

Taula 4. Activitats seleccionades del CCAE-09 per estudiar el sector gastronòmic



55	Serveis d'allotjament
5510	Hotels i allotjaments similars
5520	Allotjaments turístics i altres allotjaments de curta durada

Font: Observatori de l'FP, Fundació BCN Formació Professional.

3.2 L'hoteleria i restauració a Barcelona

- Un dels principals sectors productius de la ciutat de Barcelona és l'hoteleria i la restauració. El nombre d'hotels i pensions de la ciutat ascendeix als 779 establiments que en conjunt aglutinen un total de 86.617 places, el que representa el 27% total de les places que s'ubiquen a Catalunya⁹, per altra banda a Barcelona ciutat s'ubiquen un total de 18.000 empreses (empreses + autònoms) vinculades a la hoteleria i restauració.

3.3 Punts claus del capítol

- Els hotels gastronòmics s'estan consolidant com una categoria especialitzada en l'oferta turística. Aquests no només ofereixen menjar, sinó que la seva oferta culinària està especialitzada en oferir una experiència.
- La classificació dels hotels gastronòmics és complexa, ja que no tenen un codi específic a la CCAE. Per tant, es fa servir el codi 55 "Serveis d'allotjament".
- El percentatge del PIB que les activitats "Serveis d'allotjament, menjar i begudes" suposa a Barcelona ciutat és el 4,6%, una xifra superior al que significa el sector de la construcció (3,5%) o de les activitats artístiques, recreatives i d'entreteniment (2,2%).
- Barcelona va ser la 7a ciutat europea en nombre de pernoctacions anuals¹⁰.
- Barcelona ocupa el 5è lloc en el rànking International Congress and Convention Association (ICCA) com a ciutat que genera més turisme del tipus MICE (Meetings, Incentives, Conferences and Exhibitions).

⁸ Per veure les categories, acudir a l'annex.

⁹ Dades obtingudes a Idescat.

¹⁰ Observatori del Turisme de Barcelona.

¹¹ Observatori del Turisme de Barcelona

4 TURISME GASTRONÒMIC: L'ENLLAÇ ENTRE LA GASTRONOMIA I L'HOTELERIA.

4.1 Gastronomia com a atracció turística

La gastronomia s'ha consolidat com una atracció turística de primer ordre en nombrosos destins arreu del món. Segons l'OMT (2019), la gastronomia com a atractiu turístic s'ha convertit en un dels segments més dinàmics que forma part integrada de la vida local, ja que està impregnada per la història, la cultura, l'economia i la societat d'un territori. A més, és un dels sectors més valorats pels turistes. segons l'Organització Mundial del Turisme (OMT, 2019), més d'un terç de la despesa d'un turista està dedicada a la gastronomia. Per tant, la gastronomia s'ha convertit en un dels principals elements de valoració a l'hora de viatjar.

Conceptualment, el turisme gastronòmic abasta diversos camps i àmbits, reflectint la naturalesa transversal d'aquest concepte. Aquesta amplitud està directament relacionada amb la pròpia diversitat de la gastronomia, com s'ha esmentat anteriorment, que es caracteritza per la seva heterogeneïtat. La Diputació de Barcelona en el seu informe, *Perfil del turista gastronòmic a la demarcació de Barcelona* (2017), va establir un conjunt de definicions recollides de diverses fonts bibliogràfiques, la següent Taula descriu les diverses definicions de turisme gastronòmic.



Taula 5. Definicions de turisme gastronòmic

Global report on food tourism, OMT (2012)	Incloeu dins la definició de food tourism no només el contacte amb la gastronomia d'un territori —sigui visitant els productors, menjant o comprant— sinó també aspectes relacionats amb la sostenibilitat del territori, el paisatge, la cultura local, els productes locals i l'autenticitat d'un territori.
Carmina Fandos a Global report on food tourism, OMT (2012)	Determina que el turisme gastronòmic el realitzen aquells turistes i visitants d'un territori que defineixen el seu viatge totalment o parcialment motivats per degustar la gastronomia d'una regió i realitzar activitats relacionades amb la gastronomia.
Kivela i Crotts (2005)	Descriuen el turisme gastronòmic com el viatge motivat per l'interès a explorar la gastronomia del territori i participar en experiències relacionades amb la gastronomia.
Long (1998)	Parla del turisme culinari com una part del turisme que aporta valor a l'experiència final.
Hall i Mitchell (2001)	Parlen del food tourism com aquell turisme la principal motivació del qual és visitar productors, participar en fires i esdeveniments gastronòmics, i menjar en restaurants.
Boniface (2003)	Descriu el tasting tourism com aquell turisme la motivació principal del qual és la degustació, menjar.
Hjalager i Richards (2002)	Incideixen en el fet que en el passat, quan es pensava en turisme i gastronomia, era en termes de consum. Però que a mesura que ha anat evolucionant el concepte de turisme gastronòmic, s'ha anat acostant al d'experiència i cooperació.
Hjalager i Richards (2002)	Diferencien entre food tourism, culinary tourism i gastronomic tourism. El food tourism és aquell més centrat en el producte; el gastronòmic, en el menjar, i el culinary tourism el considera dins la línia intermèdia entre consum i producció. És l'interès en els productes elaborats però també a aprendre a cuinar-los.

Font: Diputació de Barcelona

De totes aquestes definicions, podem deduir que el turisme gastronòmic fa referència al tipus d'activitat turística que es caracteritza perquè el viatger experimenti activitats i descobreixi productes relacionats amb la gastronomia del destí. A més de les experiències culinàries autèntiques, tradicionals i/o innovadores, el turisme gastronòmic també pot incloure altres tipus d'activitats, com ara visites a productors locals, participar a festivals gastronòmics o assistir a classes de cuina. També existeixen dins d'aquest turisme subtipus de turismes gastronòmics com l'enoturisme (turisme del vi), que fa referència al turisme amb la finalitat de visitar vinyes, cellers, tastar, consumir i/o comprar vi, ja sigui directament o prop del lloc on es produeix. El turisme de l'oli o el cafè entre altres (OMT, 2019).

L'objectiu del turisme gastronòmic per tant, és donar a conèixer, aprendre, menjar, tastar i gaudir de la cultura gastronòmica identificada amb un territori. No es pot parlar de turisme gastronòmic sense esmentar la identitat culinària del lloc com a element fonamental. El territori es converteix en l'eix vertebral de l'oferta gastronòmica, ja que els seus paisatges, cultura, productes, tècniques i plats defineixen la identitat culinària dels destins.

Davant d'aquest objectiu, nombrosos destins de tot el món desenvolupen estratègies i realitzen inversions

per potenciar la identitat culinària dels seus territoris i impulsar propostes. D'aquesta manera tracten d'aconseguir que la gastronomia de la zona i les seves singularitats permetin influir de manera important en la decisió del turista de viatjar al destí en qüestió i/o atreure a aquest perfil de turista gastronòmic que busca aprofundir en la cultura gastronòmica dels llocs que visita.

En conclusió, i com mostra el Pla de Gastronomia de Catalunya (2016), la gastronomia estableix una sinèrgia amb el turisme a través de quatre aspectes (Tikkanen, 2007):

- ✓ Com a reclam turístic, fet que permet al destí promocionar els seus atractius;
- ✓ Com a element clau del producte turístic, on el disseny de les rutes gastronòmiques juga un paper destacat;
- ✓ Com a experiència única, amb la presència de llocs on la gastronomia assolir un nivell excepcional, convertint-se en un punt d'interès per si mateix, com és el cas de la cuina elaborada pels grans mestres;
- ✓ Com a fenomen cultural, basat en la celebració de diversos festivals gastronòmics.



4.2 Impacte de l'oferta gastronòmica catalana en l'elecció com destinació turística i els tipus de turistes gastronòmics

A Catalunya, la gastronomia emergeix com una font d'autenticitat que pot contribuir a la diferenciació del territori com a destinació turística i al seu desenvolupament econòmic. Com es pot observar a partir de les següents dades, la importància de la gastronomia com a factor rellevant dins del turisme està en creixement:

- Al 2023, la regió va acollir un nombre rellevant de turistes estrangers, aproximadament al voltant de 18 milions, reflectint un creixement del 21,2% en comparació amb l'any anterior.
- El sector turístic català és una font crucial d'ocupació, amb 454.600 treballadors (EPA, 2022), la xifra més alta a tot l'Estat.
- Augment del 7,1% en el nombre de treballadors al sector respecte a l'any anterior (Empordà Gastronòmic, 2022). Respecte a la despesa diària mitjana dels turistes a Catalunya, aquesta es situa en 120,1€, amb un significatiu 14,4% destinat a la restauració, (Observatori d'Empresa i Ocupació, 2014).

Aquestes xifres subratllen la importància del sector de la restauració dins de l'economia turística catalana. Això en part prové dels molts esdeveniments que converteixen Catalunya en una mostra activa en la promoció gastronòmica (Agència Catalana de Turisme, 2023). Per exemple, en els esdeveniments, fires i festes gastronòmiques, entre els quals destaquen per exemple:

o **Fòrum Gastronòmic:** aquest esdeveniment sobresurt per la seva innovació i es caracteritza per sessions de cuina amb degustació, tastets, maridatges, presentacions de productes, diàlegs entre gastrònoms i xefs, així com sessions temàtiques dirigides per experts. Des de 1999, aquest congrés gastronòmic ha estat el més destacat a Catalunya, albergant la major fira dins d'un congrés de cuina.

o **Aplec del Cargol:** aquesta festa popular, se centra en el cargol com a producte gastronòmic. Celebrada a Lleida durant el mes de maig, és un esdeveniment molt esperat que atrau aficionats de tota la regió.

o **Festa de la Sega:** durant aquest festival, es recreen les tècniques tradicionals de recol·lecció de l'arròs, com es feia antany. A més, es programen actuacions musicals i menjars populars a localitats com Amposta, Deltebre, l'Ampolla i Sant Jaume d'Enveja al setembre.

o **Mercat de Mercats:** celebrat a l'octubre a Barcelona, aquest esdeveniment destaca per exhibir productes dels mercats barcelonins. Els ingredients autòctons catalans, com el vi, el peix, el marisc, els embotits, els formatges, el pa i la rebosteria, són els grans protagonistes.

A més pels diversos esdeveniments, Catalunya també és coneguda pels seus productes típics, protegits per la Unió Europea en la llista de Denominacions d'Origen Protegides (DOP) i Indicacions Geogràfiques Protegides (IGP). **Entre ells es troben:** el Formatge de l'Alt Urgell i la Cerdanya, l'Oli de la Terra Alta, l'Arròs del Delta de l'Ebre, la Mongeta del Ganxet, la Pera de Lleida, el Torró d'Agramunt, el Calçot de Valls entre molts altres. Així mateix, les rutes del vi ofereixen als visitants una experiència única per explorar els cellers i vinyes de les diverses denominacions d'origen catalanes.

o **Vi amb Denominació d'Origen:** la RMB alberga diverses zones vitivinícoles amb denominació d'origen reconeguda, com ara el Penedès i Alella. Aquests territoris produeixen una gran varietat de vins reconeguts a nivell nacional i internacional. Els visitants poden explorar les vinyes, visitar cellers i participar en degustacions per conèixer més sobre la cultura del vi.

o **Restaurants Especialitzats en Cuina Local:** Barcelona i la seva àrea metropolitana són conegudes per la seva tradició culinària, i hi ha una gran quantitat de restaurants especialitzats en cuina local catalana. Aquests establiments ofereixen plats tradicionals com les botifarres, els esqueixos i altres plats típics, preparats amb productes frescos i de qualitat.

o **Fondes i Masies:** les fondes i masies són establiments rurals que ofereixen allotjament i gastronomia en un entorn natural. Aquestes masies convertides ofereixen una experiència on els visitants poden gaudir de la cuina casolana catalana, feta amb productes de la zona, i relaxar-se en un entorn rural.

o **Hotels amb Estrella Michelin:** Barcelona i tota la regió metropolitana ofereixen una selecció d'hotels amb restaurants guardonats amb estrelles Michelin. Aquests restaurants ofereixen una experiència gastronòmica d'alta qualitat, amb plats creatius i innovadors elaborats amb productes de primera qualitat en el mateix lloc en el que el visitants estan allotjant. Això permeti entre altres coses que si els turistes visiten la ciutat per negocis o fires, puguin aprofitar seva estada i gaudir de la gastronomia.

4.3 Oferta gastronòmica i enoturisme a nivell local

Barcelona i la seva àrea metropolitana ofereixen una oferta culinària i enològica amplia que permet una atracció de visitants locals i de turistes amb una clara orientació a la gastronomia, entre els principals atractius es destaquen.

o **Mercats:** Barcelona i la seva àrea metropolitana compten amb una àmplia xarxa de mercats que ofereixen una gran varietat de productes frescos locals. Aquests mercats exerceixen una promoció turística perquè ofereixen l'oportunitat de veure de primera mà els productes gastronòmics tradicionals.



“ La gastronomia catalana s'ha convertit en un atractiu clau per al turisme, destacant esdeveniments com el Fòrum Gastronòmic i productes autòctons amb Denominació d'Origen com el Formatge de l'Alt Urgell i la Cerdanya o l'Oli de la Terra Alta . Barcelona i la seva àrea metropolitana ofereixen una oferta culinària diversa, incloent mercats locals, rutes de vi i restaurants especialitzats.

4.4 Ús de la gastronomia i l'hoteleria com a eines de promoció turística a nivell local.

A Barcelona i la seva àrea metropolitana, la gastronomia i l'hoteleria són recursos clau per a la promoció turística. A continuació s'exposen alguns exemples de com porten a terme aquesta promoció des de diferents agents clau:

o **Promoció de la ciutat de Barcelona als mitjans de comunicació:** des de l'organisme Turisme de Barcelona s'han desenvolupat acords amb mitjans de comunicació per fer rodatges a indrets gastronòmics simbòlics com el mercat de la Boqueria per promocionar la ciutat com destí gastronòmic.

o **Barcelona és molt més (@BCNmoltmes):** sota aquest eslògan, la diputació de Barcelona ofereix un catàleg de tots els esdeveniments, llocs, rutes, restaurants i propostes gastronòmiques de Barcelona i seva demarcació. Per fer aquesta difusió, es fa ús de la web i de les xarxes socials. Un exemple és el següent mapa en el que s'ubiquen els col·lectius de cuina, mercats, productes amb IGP (Indicació geogràfica protegida) i DOP (Denominació d'origen protegida), i llocs amb denominació d'origen vinícola.

o **Esdeveniment gala Michelin 2024:** la ciutat de Barcelona ha estat seleccionada com a seu de l'esdeveniment gala de la Guia Michelin 2024, programat per al mes de novembre de 2024. Aquesta decisió destaca la importància de la ciutat com a destí gastronòmic de renom nacional i internacional. L'esdeveniment és reconegut com un dels més importants en el món de la gastronomia, atorgant reconeixement a restaurants i cuiners destacats a nivell global.

o **Jornades del Març Gastronòmic:** Març és el mes de celebració de la gastronomia al Baix Llobregat i a L'Hospitalet de Llobregat. Durant aquest mes, aprofitant la temporada de carxofa i d'altres hortalisses i aliments produïts a la comarca s'elaboren menús amb carxofa del Prat de Llobregat, pollastre pota blava i altres aliments del Parc agrari del Baix Llobregat. Aquest esdeveniment està conformat per 12 municipis metropolitans i tres ciutats del Baix Llobregat.



4.5 Casos d'èxit i bones pràctiques en la integració d'aquests sectors

Casa Fuster

L'hotel Casa Fuster situat a Barcelona ofereix estades amb experiències immersives gastronòmiques. Els clients poden triar entre tres experiències immersives: Art, Ruta 66 o Les emocions del Gaudí. L'objectiu és combinar la gastronomia amb alguna d'aquestes temàtiques fent ús de la tecnologia, la història i la cultura. Per exemple, a Les emocions del Gaudí els plats oferts estan directament relacionats amb l'evolució de Gaudí i les seves obres.



Tapa Tour

És un certamen i festival gastronòmic dedicat a la promoció de la cuina hotelera i visualització del concepte gastro-hotel. Va sorgir amb l'objectiu d'atraure tant al públic local com estranger i promoure el menjar culinària dels hotels, oferir quatre tipus de tapes a un preu molt assequible pels visitants. A més aquesta proposta es va promocionar des d'un enfocament alimentari sostenible en el que respecta l'origen i la riquesa cultural del territori.

La darrera edició es va dur a terme el 2023, amb la participació de 26 establiments hotelers.



Promoure les terrasses

Una de les propostes que compta amb la col·laboració del Gremi d'Hotels de Barcelona i l'Ajuntament de la ciutat és la de promoure les terrasses dels hotels com a eina de promoció de la gastronomia, oferint experiències que incloguin brunchs, còctels i altres activitats culinàries.



Masies amb cuina d'autor

Les masies amb cuina d'autor representen una tendència creixent dins del sector gastronòmic. Aquests llocs, coneguts popularment com a cases de pagès, proposen una experiència culinària excepcionalment personalitzada amb l'objectiu de distingir-se i valorar el menjar com una faceta essencial. Es destaquen per la seva fusió equilibrada entre la tradició i la modernitat, tot incorporant una visió de sostenibilitat mitjançant l'ús de productes de Denominació d'Origen Protegida (DOP) i altres de proximitat.



IA en el món de les ICC

Mercabarna i Barcelona Activa promouen el programa INNO-FOOD que té com a finalitat la creació d'empreses innovadores que milloren qualsevol part de la cadena de valor del sector alimentari amb una visió agroalimentària sostenible, inclusiva, resiliència, segura i diversificada, per a assegurar el menjar saludable i accessible a totes les persones i amb l'objectiu de reduir el desaprofitament alimentari, preservar la biodiversitat i, alhora, mitigar els efectes de la crisi climàtica. L'any 2024 van per la quarta edició.



4.6 Punts claus del capítol

- La gastronomia s'ha convertit en un dels principals atractius turístics a nivell mundial, influenciada per la història, cultura, economia i societat d'un territori.
- Més d'un terç de la despesa d'un turista es destina a la gastronomia, reflectint la seva importància en l'experiència de viatge.
- El 2023, Catalunya va rebre uns 18 milions de turistes estrangers, amb un augment significatiu en comparació amb l'any anterior.
- La RMB i en especial Barcelona ofereixen una rica oferta culinària i enològica, amb mercats que presenten productes locals frescos. Esdeveniments com el Fòrum Gastronòmic i festes tradicionals ajuden a promoure la gastronomia local.
- Casos d'èxit: Hotels com Casa Fuster ofereixen experiències gastronòmiques immersives, mentre que esdeveniments com el Tapa Tour promouen la cuina hotelera i la sostenibilitat.

5 CARACTERÍSTIQUES DE L'ACTIVITAT ECÒNÒMICA I EL MERCAT DE TREBALL

El sector gastronòmic ha experimentat, durant la darrera dècada a l'RMB, una lleugera tendència al creixement en la afiliació, així com en termes de contractació indefinida i disminució de l'atur. No obstant, la pandèmia de la COVID-19 va suposar un important sotrac per a l'evolució de totes aquestes tendències. En qualsevol cas, la gastronomia es consolida com una activitat amb una major importància relativa pel que fa a ocupació i empreses, que no pas per la seva representació en termes de VAB.

5.1 Contextualització del sector gastronòmic

Taula 6. VAB anual brut (en milions d'€) a les principals branques d'activitat econòmica a l'RMB (2011, 2016 i 2021)



Sector	2011	2016	2021
1 Activitats immobiliàries, tècniques i administratives	30.606,0	34.171,9	40.620,6
2 Comerç	21.285,3	21.694,9	23.951,3
3 Transport, informació i comunicacions	13.680,2	13.849,1	15.041,9
4 Alimentació, tèxtil, fusta, arts gràfiques, química i cautxú	10.670,5	11.905,3	12.883,9
5 Metallúrgia, maquinària, material elèctric i de transport	9.221,8	10.047,0	11.116,0
6 Construcció	9.105,8	6.436,1	6.822,5
7 Hostaleria	7.314,6	9.058,9	6.376,7
8 Activitats financeres i d'assegurances	6.171,2	5.364,8	6.200,8
9 Indústries extractives, energia, aigua i residus	2.799,7	3.955,6	4.010,3
10 Agricultura	238,6	238,1	225,6

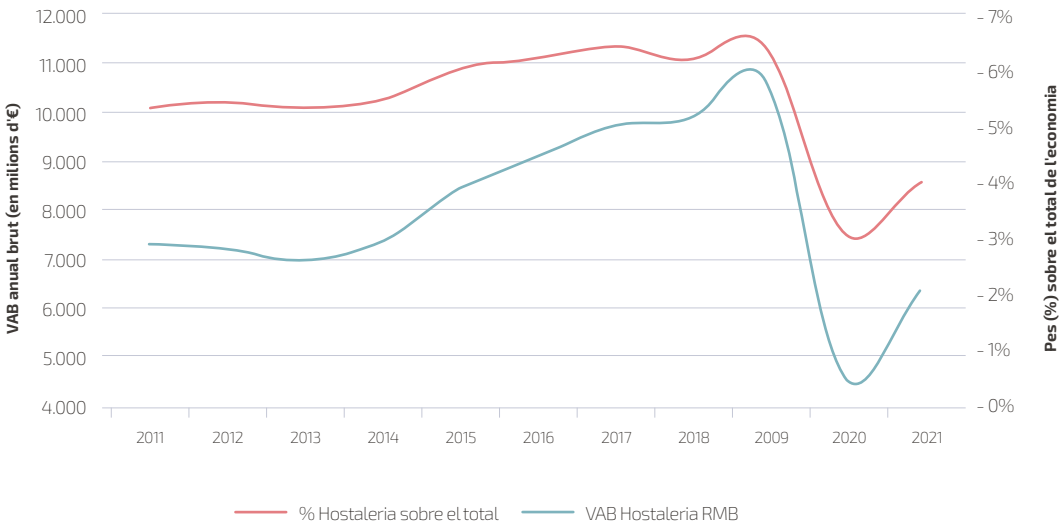
Font: elaboració pròpia a partir de dades d'Idescat.

El sector gastronòmic és, de les 10 branques d'activitat econòmiques considerades tant per INE com Idescat (veure Taula 6), la 7a que aporta un major Valor Afegit Brut (VAB) en termes absoluts al darrer any 2021 a la Regió Metropolitana de Barcelona (RMB), ocupant posicions idèntiques o similars durant la dècada anterior. Pel que fa a la seva importància relativa sobre el total de l'economia, el Gràfic següent assenyala com, entre 2011 i 2019, sempre havia representat valors compresos entre el 5,3% i el 6,4%. No obstant, els anys 2020 i 2021 suposen una importantíssima davallada en aquest sentit, degut a la crisi de la COVID-19,

que va impactar de forma molt intensa a les activitats relacionades amb l'hostaleria. Tal i com s'assenyala al subapartat referent a l'afiliació al sector, si es compara la importància del sector gastronòmic en matèria de VAB amb els percentatges de representació que suposa tant en termes d'ocupació (propers al 7%) com de nombre d'empreses (prop del 10%) es dedueix que, malgrat que posteriorment a l'any 2021 s'hagin pogut recuperar els nivells de VAB anteriors a la pandèmia, **el sector de la gastronomia adquireix una major rellevància en termes d'afiliació que de generació de valor afegit.**



Gràfic 4. Evolució del VAB brut de l'hostaleria a l'RMB (2011-21) i percentatge que representa sobre el global de l'economia



Font: elaboració pròpia a partir de dades d'Idescat.

En qualsevol cas, per a la següent anàlisi del mercat de treball i l'activitat econòmica del sector gastronòmic s'ha partit de la CCAE-2009 (Classificació Catalana d'Activitats Econòmiques d'Idescat). L'anàlisi abasta diversos graus de detall, des dels 2 fins els 4 dígits (veure Taula 7).

Taula 7. Activitats vinculades al sector gastronòmic



55	Serveis d'allotjament
551	Hotels i allotjaments similars
5510	Hotels i allotjaments similars
552	Allotjaments turístics i altres allotjaments de curta durada
5520	Allotjaments turístics i altres allotjaments de curta durada
56	Serveis de menjar i begudes
561	Restaurants i establiments de menjars
5610	Restaurants i establiments de menjars
562	Provisió de menjars preparats per a celebracions i altres serveis de menjars
5621	Provisió de menjars preparats per a celebracions
5629	Altres serveis de menjars
563	Establiments de begudes
5630	Establiments de begudes

Font: elaboració pròpia a partir de dades d'Idescat.

En aquest sentit, el sector gastronòmic es troba representat per la majoria d'activitats associades als codis 55 i 56 de la CCAE-2009 a 2 dígits: respectivament, relatius als **serveis d'allotjament i els serveis de menjar i begudes**. A mesura que s'augmenta el detall en l'anàlisi de les activitats, es posa un major focus en aquelles que afecten més directament a l'aportació de valor afegit a la gastronomia. Per tant, l'afectació cau més directament sobre les activitats relacionades amb la restauració, els establiments de menjar i begudes i la provisió de menjars (associades al codi 56 de la CCAE-2009). No obstant, els serveis d'allotjament a hotels, allotjaments turístics i altres allotjaments de curta durada també són tinguts en compte degut a la seva influència sobre l'activitat gastronòmica.

Cal apuntar, però, que han quedat excloses dues activitats vinculades al codi 55 de la CCAE-2009: els càmpings (codi 5530) i els altres tipus d'allotjaments (codi 5590), que fan referència a establiments com residències d'estudiants, albergs, pensions o cases d'hostes (Idescat, s.d.).

5.2 Ocupació

En termes d'ocupació (juny de 2024), el sector gastronòmic ocupa, a la Regió Metropolitana de Barcelona,

188.937 persones, les quals representen el **7,3% del total de l'ocupació al territori** (veure Taula 8). Els serveis de menjar i begudes són l'activitat que més ocupació genera: 152.069 persones i representant un 80,5% del total al sector gastronòmic. La resta, 36.868 persones (un 19,5% del total), treballen als serveis d'allotjament vinculats a la gastronomia.

El sector ha experimentat un creixement relativament continuat en l'ocupació durant la darrera dècada, tot i que cal tenir en compte la important interrupció que va suposar el context de pandèmia de COVID-19, que va afectar particularment el sector gastronòmic i, en especial, als serveis d'allotjament (veure Gràfic adjunt). No obstant, aquest augment en l'ocupació està totalment protagonitzat pel treball assalariat ja que, entre els segons trimestres de 2014 i 2024 a la RMB mentre el treball assalariat ha augmentat un 37,8%, el treball autònom ha disminuït en un 4,3%. Aquestes intensitats en l'evolució tant del treball assalariat com de l'autònom han afectat de forma similar tant als serveis d'allotjament com als serveis de menjar i begudes.

Taula 8. Evolució de l'ocupació al sector gastronòmic a l'RMB i importància relativa sobre el total de l'activitat (mesos de juny de 2014, 2019 i 2024).

Taula 8. Evolució de l'ocupació al sector gastronòmic a l'RMB i importància relativa sobre el total de l'activitat (mesos de juny de 2014, 2019 i 2024)

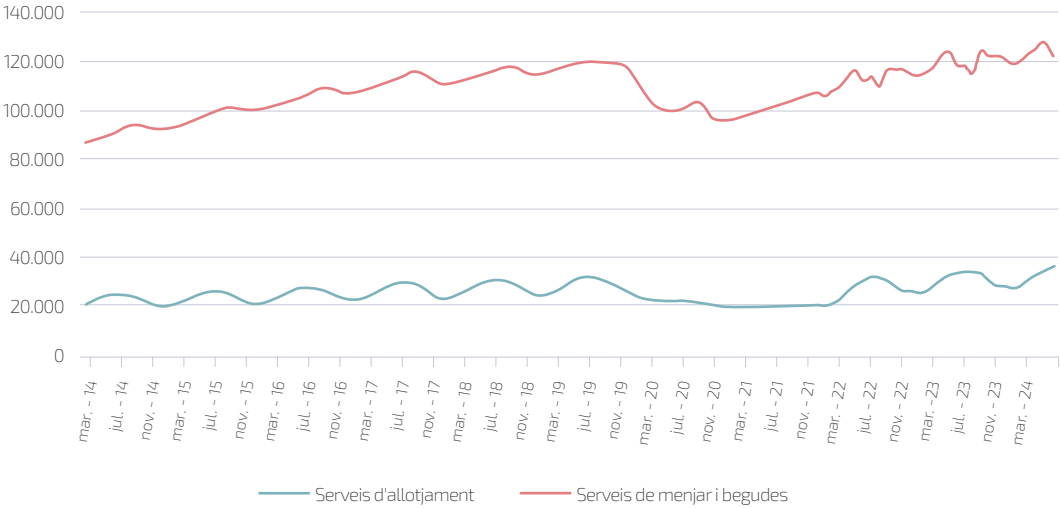


		juny 2014	juny 2019	juny 2024
Assalariats/des	Total	114.791	150.943	158.199
	juny 2014 = 100	100	131	138
	% sobre total activitats econòmiques	6,9%	7,5%	7,1%
Autònoms/es	Total	32.113	32.129	30.738
	juny 2014 = 100	100	100	96
	% sobre total activitats econòmiques	9,6%	9,1%	8,6%
Ocupació total	Total	146.904	183.072	188.937
	juny 2014 = 100	100	125	129
	% sobre total activitats econòmiques	7,4%	7,7%	7,3%

Font: elaboració pròpia a partir de dades d'afiliació de la Seguretat Social i de l'Observatori del Mercat de Treball i el Model Productiu

5.2.1. Ocupació assalariada

Gràfic 5. Nombre d'assalariats/des al sector gastronòmic a l'RMB, segons divisió d'activitat (1r trim. 2014 – 2n trim. 2024)



Font: elaboració pròpia a partir de dades d'afiliació de la Seguretat Social i de l'Observatori del Mercat de Treball i el Model Productiu.

Al marge de l'esmentada aturada derivada de la crisi de la COVID-19, el Gràfic adjunt mostra com, a l'RMB, les dues activitats analitzades experimenten oscil·lacions periòdiques en matèria d'afiliació assalariada. D'una banda, els serveis d'allotjament tenen els seus pics anuals als mesos d'estiu. Després, pel que fa als serveis de menjar i begudes, el factor comú a cada any és una lleugera davallada als mesos d'hivern.

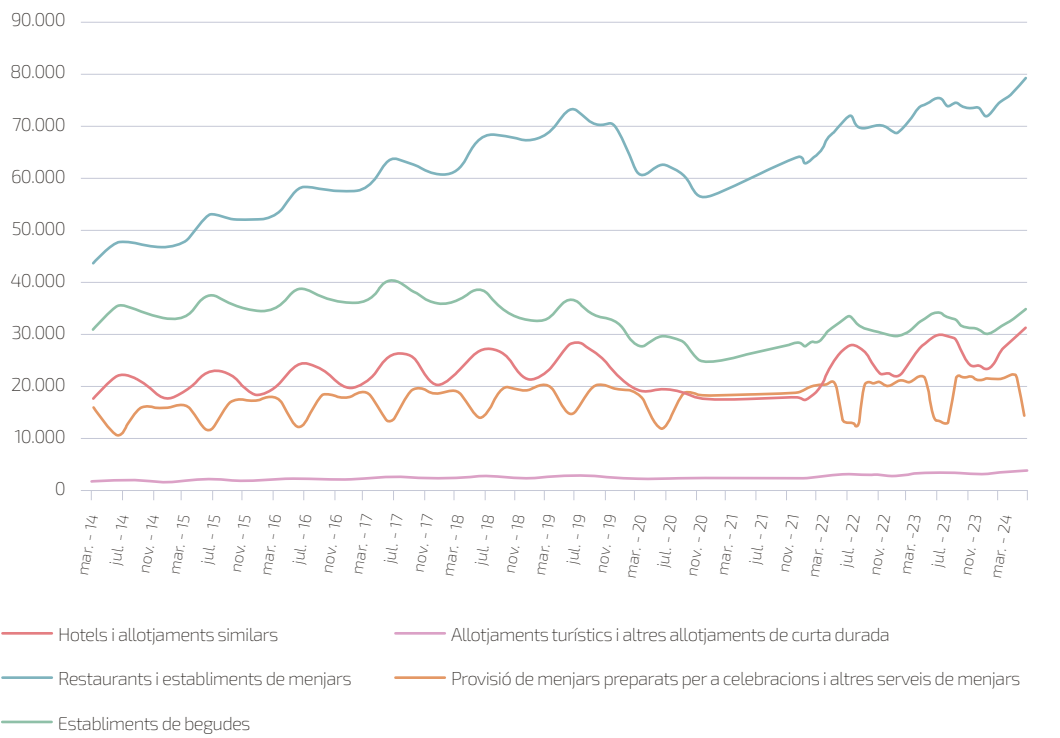
El Gràfic següent i la Taula 9 mesuren l'evolució del treball assalariat dels diferents grups d'activitat econòmica (3 dígits de la CCAE-2009) a la província de Barcelona durant la darrera dècada, i mostren com la majoria d'aquests experimenten un creixement, amb l'única excepció dels establiments de begudes (-5,9% entre els mesos de juny de 2014 i 2024). El grup més nombrós en quantitat de persones assalariades al sector, el de restaurants i establiments de menjars

(48,2% dels assalariats a juny de 2024), protagonitzen l'escalada global del sector gastronòmic, amb un augment del 65% al mateix període.

D'altra banda, gairebé tots els grups d'activitat del sector experimenten oscil·lacions que atorguen un protagonisme positiu als mesos d'estiu de cada any. No obstant, és aquest període de l'any durant el qual es dona una davallada l'afiliació assalariada i a l'activitat de provisió de menjars preparats per a celebracions i altres serveis de menjars.

En qualsevol cas, les dades mostren com, durant els darrers deu anys, el creixement de l'ocupació assalariada ha estat molt més intens durant el període 2014-19 que durant els 5 anys següents, amb un augment general més estancat a causa, en gran part, de la crisi de la COVID-19.

Gràfic 6. Nombre d'assalariats/des al sector gastronòmic a la província de Barcelona, segons grup d'activitat (1r trim. 2014 – 2n trim. 2024)



Font: elaboració pròpia a partir de dades d'afiliació de la Seguretat Social i de l'Observatori del Mercat de Treball i el Model Productiu.

Taula 9. L'evolució de l'ocupació assalariada al sector gastronòmic a la província de Barcelona, segons grup d'activitat econòmica (mesos de juny de 2014, 2019 i 2024)

Grup activitat Econòmica (3 dígits CCAE-09)		Juny 2014	Juny 2019	Juny 2024	% 2014 - 2024	% 2019 - 2024
551	Hotels i allotjaments similars	22.271	28.416	31.142	39,8%	9,6%
552	Allotjaments turístics i altres allotjaments de curta durada	2.272	3.269	3.973	74,9%	21,5%
561	Restaurants i establiments de menjars	47.889	73.301	78.998	65,0%	7,8%
562	Provisió de menjars preparats per a celebracions i altres serveis de menjars	10.998	14.997	14.945	35,9%	-0,3%
563	Establiments de begudes	35.653	36.869	34.679	-2,7%	-5,9%
Total sector gastronòmic		119.083	156.852	163.737	37,5%	4,4%

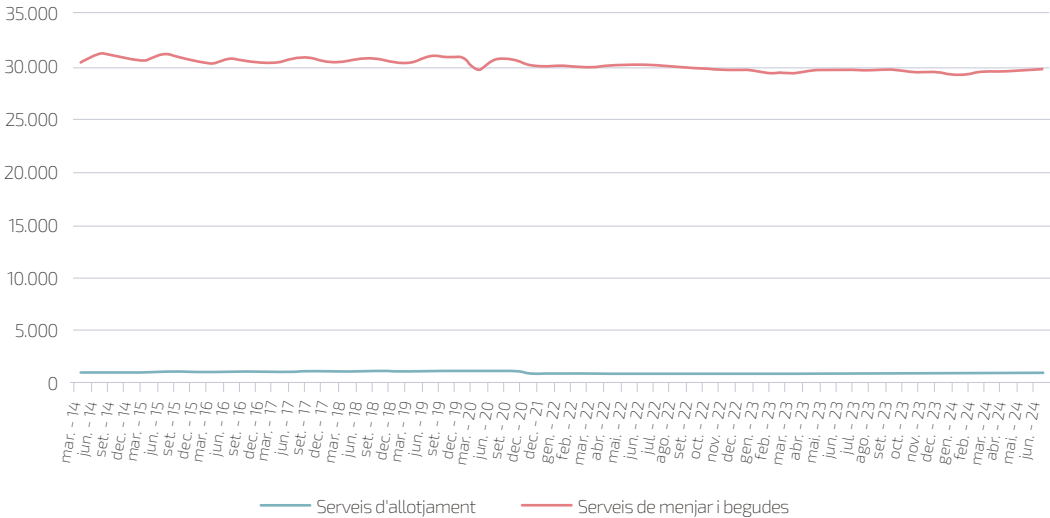
Font: elaboració pròpia a partir de dades d'afiliació de la Seguretat Social.

5.2.2. Ocupació autònoma

Tal i com es pot deduir dels gràfics següents, l'evolució de l'ocupació autònoma a la darrera dècada ha experimentat una evolució que, de forma contrària al treball assalariat, no ha estat condicionada a l'estacionalitat. No obstant, tal i com s'ha comentat a l'inici d'aquest subapartat, el treball autònom al sector gastronòmic es troba estancat als darrers deu anys a l'RMB, amb

una lleugera tendència a la baixa, amb uns descensos del 5,6% per als serveis d'allotjament, i d'un 4,2% als serveis de menjar i begudes. De fet, malgrat els serveis d'allotjament només representen el 3,1% de l'ocupació autònoma, és l'activitat més afectada per la crisi de la COVID-19 en aquest sentit, amb un descens del 15,1% entre els mesos de juny de 2019 i 2024.

Gràfic 7. Nombre d'autònoms/es a al sector gastronòmic a l'RMB, segons divisió d'activitat (1r trim. 2014 – 2n trim. 2024)

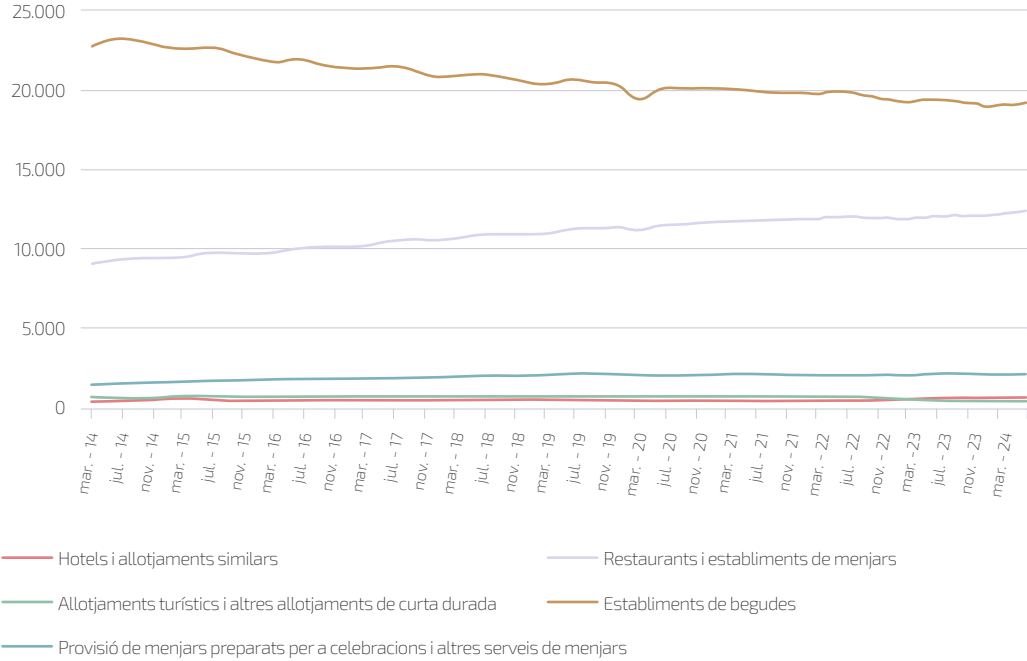


Font: elaboració pròpia a partir de dades d'afiliació de la Seguretat Social i de l'Observatori del Mercat de Treball i el Model Productiu

El gràfic adjunt, que detalla l'evolució dels grups d'activitat econòmica del sector gastronòmic a la província de Barcelona a la darrera dècada, mostra com les activitats amb més treballadors/es autònoms/es són els restaurants i establiments tant de begudes com de menjars, 90,8% del total d'aquest tipus d'ocupació al sector. No obstant, l'evolució lleugerament negativa

per al sector a la província a la darrera dècada, amb un descens de l'1,3% (veure Taula 10) es deu, en bona part, a la disminució del 15,4% per al treball autònom als establiments de begudes. En canvi, els restaurants i establiments de menjar van augmentar en treballadors/es autònoms/es un 10% entre 2014 i 2024.

Gràfic 8. Nombre d'autònoms/es al sector gastronòmic a la província de Barcelona, segons grup d'activitat (1r trim. 2014 – 2n trim. 2024)



Font: elaboració pròpia a partir de dades d'afiliació de la Seguretat Social i de l'Observatori del Mercat de Treball i el Model Productiu.

Taula 10. L'evolució de l'ocupació autònoma al sector gastronòmic a la província de Barcelona, segons grup d'activitat econòmica (mesos de juny de 2014, 2019 i 2024)



Grup activitat Econòmica (3 dígits CCAE-09)		Juny 2014	Juny 2019	Juny 2024	% 2014 - 2024	% 2019 - 2024
551	Hotels i allotjaments similars	615	574	520	-15,4%	-9,4%
552	Allotjaments turístics i altres allotjaments de curta durada	379	534	596	57,3%	11,6%
561	Restaurants i establiments de menjars	9.374	11.236	12.359	31,8%	10,0%
562	Provisió de menjars preparats per a celebracions i altres serveis de menjars	1.522	2.090	2.072	36,1%	-0,9%
563	Establiments de begudes	23.268	20.707	19.154	-17,7%	-7,5%
Total sector gastronòmic		35.158	35.141	34.701	-1,3%	-1,3%

Font: elaboració pròpia a partir de dades d'afiliació de la Seguretat Social.

5.3 Empreses

De la mateixa forma que succeeix amb l'ocupació, la majoria de les empreses del sector gastronòmic (un 92,4%) es dediquen, a l'RMB a juny de 2024, als serveis de menjar i begudes. No obstant, l'evolució d'aquest nombre d'empreses és lleugerament superior (un 3,7%) a una dècada abans, amb la important particularitat del destacat impacte que va tenir la crisi de la COVID-19. Així, mentre el nombre d'empreses creixia un 10% entre els mesos de juny de 2014 i 2019, als darrers cinc anys ha decaigut un 6,2%.

Aquestes dades, en conjunció amb les relatives a l'evolució de l'ocupació assalariada, dibuixen un escenari al qual, durant els darrers deu anys, **augmenta la mida**

mitjana de l'empresa del sector gastronòmic, passant de 6.9 treballadors assalariats per empresa a juny de 2014, a 8,2 a juny de 2019 i 9,1 a juny de 2024. Mentrestant, el pes de les empreses del sector sobre el total de l'economia, un 10,6% a juny de 2024, és superior que el relatiu a l'ocupació, que és d'un 7,3% sobre el global.

Pel que fa als grups d'activitat a la província de Barcelona, succeeix un fenomen similar al del treball autònom, ja que els establiments de begudes i els restaurants i establiments de menjars, seguint evolucions similars a la dels autònoms a la darrera dècada, representen un 86% del total de les empreses del sector gastronòmic (veure Taula 11).

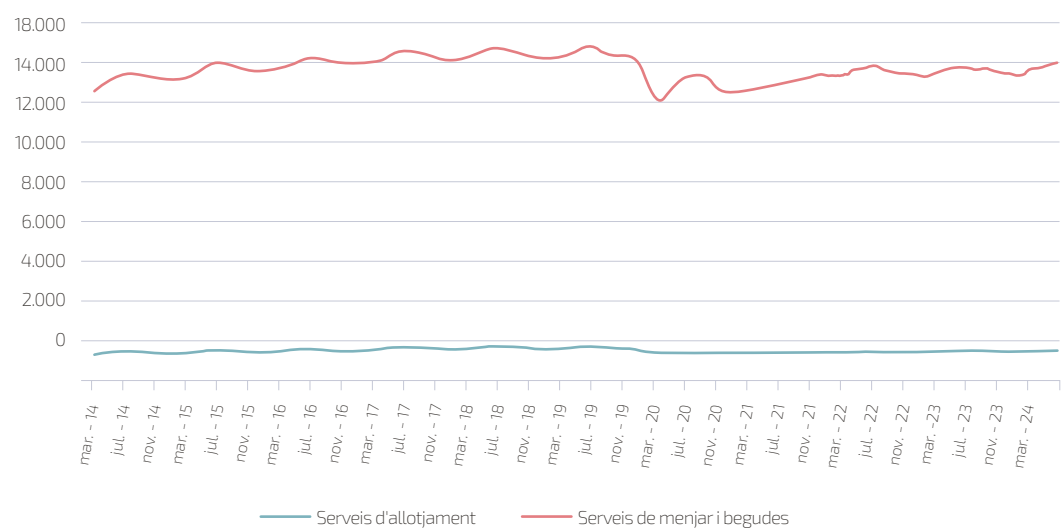
Taula 11. Evolució del nombre d'empreses i importància relativa sobre el total de l'economia (mesos de juny de 2014, 2019 i 2024)



		juny 2014	juny 2019	juny 2024
Empreses	Total	16.688	18.440	17.292
	juny 2014 = 100	100	110	104
	% sobre total activitats econòmiques	10,5%	10,6%	10,6%

Font: elaboració pròpia a partir de dades d'afiliació de la Seguretat Social.

Gràfic 9. Nombre d'empreses al sector gastronòmic a l'RMB, segons divisió d'activitat (1r trim. 2014 – 2n trim. 2024)

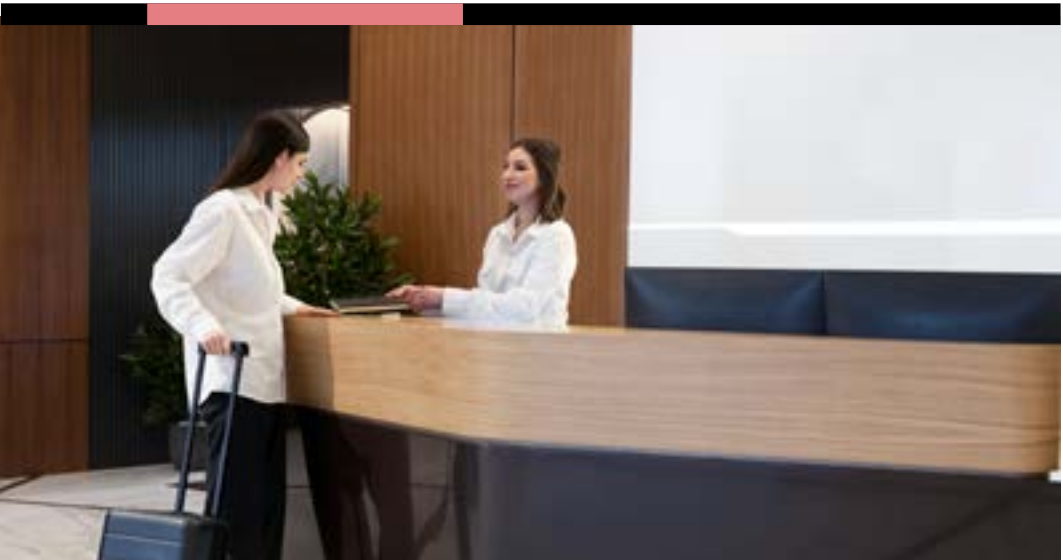


Font: elaboració pròpia a partir de dades d'afiliació de la Seguretat Social i de l'Observatori del Mercat de Treball i el Model Productiu

Gràfic 10. Nombre d'empreses al sector gastronòmic a la província de Barcelona, segons grup d'activitat (1r trim. 2014 – 2n trim. 2024)



Font: elaboració pròpia a partir de dades d'afiliació de la Seguretat Social i de l'Observatori del Mercat de Treball i el Model Productiu



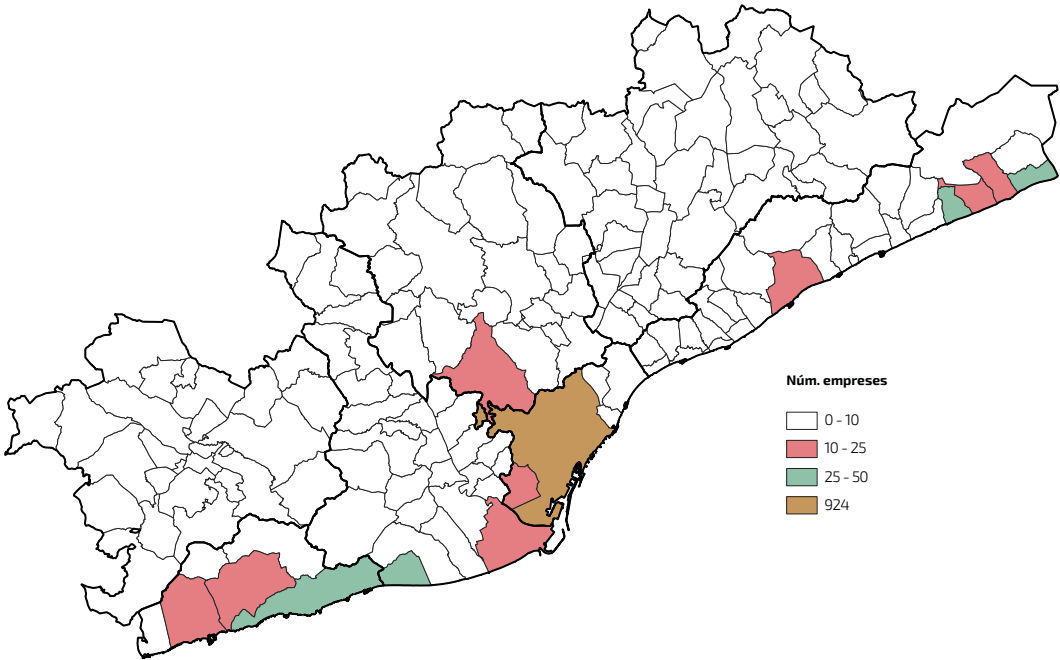
Taula 12. L'evolució de les empreses al sector gastronòmic a la província de Barcelona, segons grup d'activitat econòmica (mesos de juny de 2014, 2019 i 2024)



Grup activitat Econòmica (3 dígits CCAE-09)		Juny 2014	Juny 2019	Juny 2024	% 2014 - 2024	% 2019 - 2024
551	Hotels i allotjaments similars	1.049	1.200	927	-11,6%	-22,8%
552	Allotjaments turístics i altres allotjaments de curta durada	285	436	490	71,9%	12,4%
561	Restaurants i establiments de menjars	6.678	8.528	8.437	26,3%	-1,1%
562	Provisió de menjars preparats per a celebracions i altres serveis de menjars	889	1.258	1.193	34,2%	-5,2%
563	Establiments de begudes	9.069	8.456	7.595	-16,3%	-10,2%
Total sector gastronòmic		17.970	19.878	18.642	3,7%	-6,2%

Font: elaboració pròpia a partir de dades d'afiliació de la Seguretat Social.

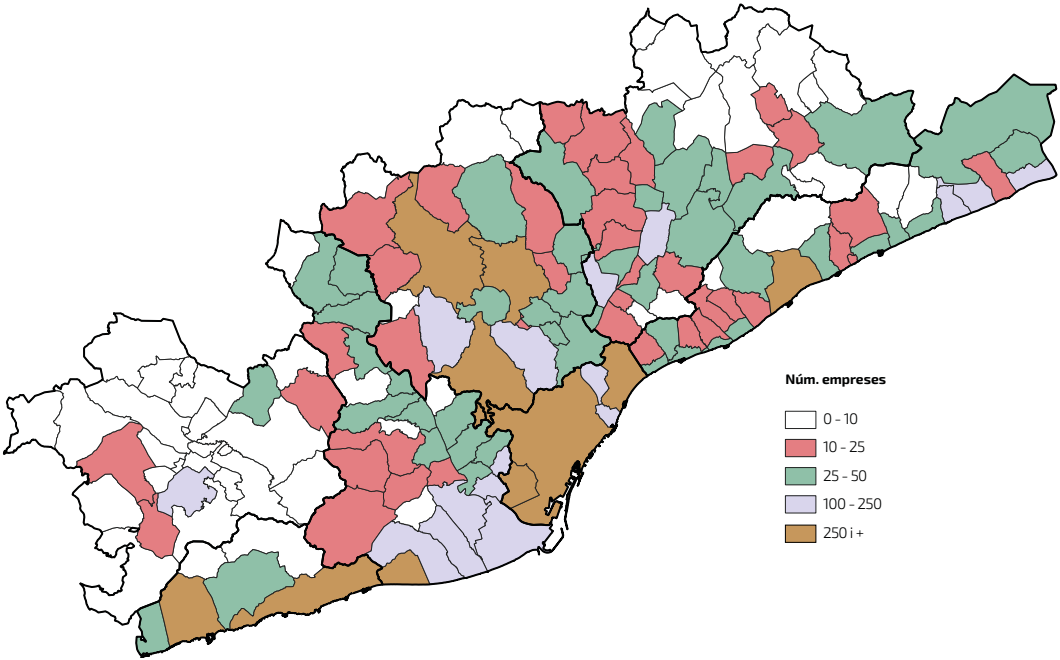
Mapa 1. Concentració d'empreses, per municipi de l'RMB, vinculades als serveis d'allotjament (juny de 2024)



Font: elaboració pròpia a partir de dades d'afiliació de la Seguretat Social i dades cartogràfiques de l'ICGC

Per últim, els mapes següents ofereixen un marc visual de la concentració empresarial al sector gastronòmic a l'RMB. Si bé, tal i com ha quedat assenyalat a l'inici d'aquest subapartat, les empreses de serveis d'allotjament són força menys nombroses que en el cas de les de serveis de menjar i begudes, sí que presenten patrons de concentració més marcats. Així, el primer mapa mostra una concentració de les empreses de serveis de menjar i begudes més acord a la distribució demogràfica de l'RMB, amb un focus més intens als nuclis urbans de major importància. En canvi, al segon mapa es visualitzen clarament tres focus de concentració d'aquest tipus d'empresa: Barcelona i les seves rodalies, la costa del Garraf (incloent el terme municipal de Castelldefels) i bona part dels nuclis costaners de l'Alt Maresme. Totes tres àrees tenen una important vinculació de rellevància econòmica amb el turisme.

Mapa 2. Concentració d'empreses, per municipi de l'RMB, vinculades als serveis de menjar i begudes (juny de 2024)



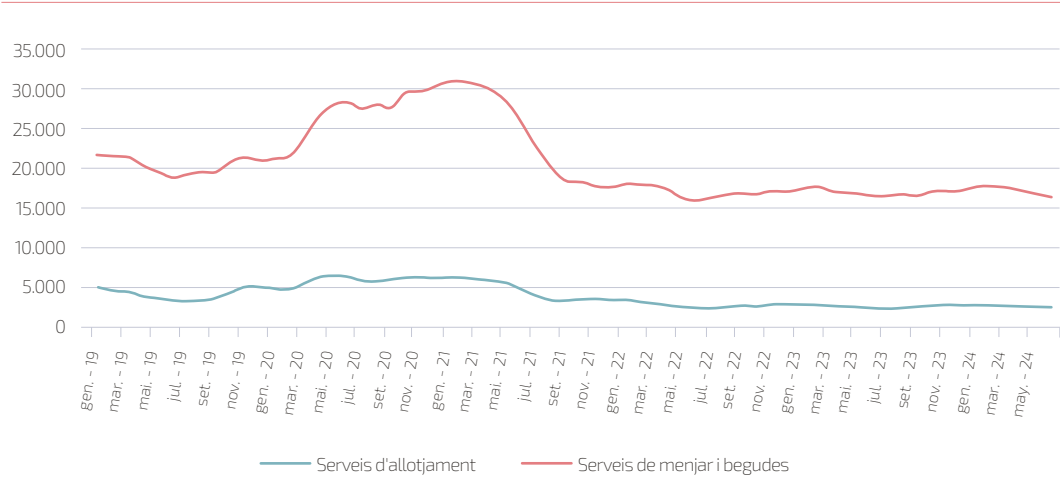
Font: elaboració pròpia a partir de dades d'afiliació de la Seguretat Social i dades cartogràfiques de l'ICGC

5.4 Atur.

A data de juny de 2024, el sector gastronòmic compta, a l'RMB, amb 19.904 persones aturades, el 86,5% de les quals provenen dels serveis de menjar i begudes. D'altra banda, el Gràfic adjunt dibuixa una evolució de l'atur lleugerament a la baixa entre els mesos de juny de 2019 i 2024, tot i que, un cop més, amb un important impacte de la crisi de la COVID-19.

Malgrat que, en nombres absoluts, l'impacte de la pandèmia va ser major en el cas dels serveis de menjar i begudes, en termes relatius ho va ser per als serveis d'allotjament. La Taula 13 no només mostra aquest fenomen, sinó que també explica com aquesta activitat és la que ha experimentat un major ritme de decreixement del seu nombre d'aturats/des al darrer lustre.

Gràfic 11. Nombre de persones aturades al sector gastronòmic a l'RMB, segons divisió d'activitat (gener 2019 – juny 2024)



Font: elaboració pròpia a partir de les dades d'atur de l'Observatori del Mercat de Treball i Model Productiu

Taula 13. Evolució relativa de l'atur segons divisió d'activitat econòmica al sector gastronòmic a l'RMB (mesos de juny de 2019 a 2024)



Juny 2019 = 100	Juny 2019	Juny 2020	Juny 2021	Juny 2022	Juny 2023	Juny 2024
Serveis d'allotjament	100	187	138	72	72	74
Serveis de menjar i begudes	100	150	135	85	87	87
Total sector gastronòmic	100	156	135	83	85	85

Font: elaboració pròpia a partir de les dades d'atur de l'Observatori del Mercat de Treball i Model Productiu

5.5 Contractació i temporalitat.

Des de l'any 2019 fins a mitjans de l'any 2024, a l'RMB, la contractació al sector gastronòmic ha presentat una sèrie de pics i valls a cada any que han seguit un cert patró comú en relació als mesos afectats, amb l'esmentada excepció de l'any 2020 i la primera meitat de 2021, als quals es paralitza la contractació degut a la crisi de la CO-

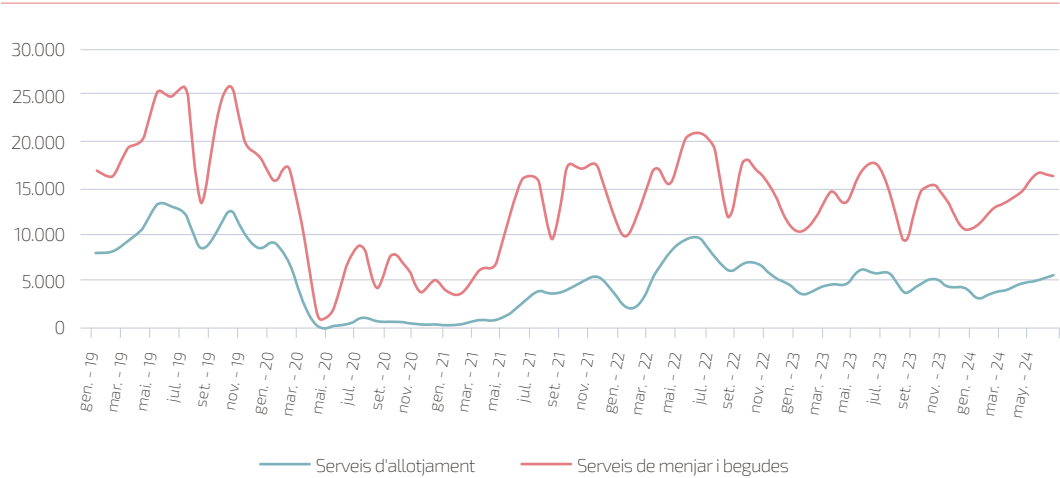
VID-19, amb especial afectació als serveis d'allotjament. D'aquesta forma, posteriorment a la crisi de la pandèmia, la contractació als serveis de menjar i begudes es manté entre els 9.000 i 21.000 contractes mensuals a la Regió Metropolitana de Barcelona, presentant pics als mesos entrants de l'estiu (maig, juny i juliol) i als primers mesos de tardor (setembre i octubre), mentre que les princi-

pals valls acostumen a aparèixer a l'hivern i als mesos d'agost. Un fenomen similar succeeix amb els serveis d'allotjament, sempre amb valors mensuals entre les 3.000 i 10.000 contractacions, i amb oscil·lacions amb una dinàmica molt similar als serveis de menjar i begudes.

En tot cas, la Taula 14 ofereix unes dades de contractació mitjana anual al sector que mostren com aquesta ha mi-

llorat des de la crisi de la COVID-19, però (1) no recupera els nivells de 2019 i (2) es detecta un lleuger descens del valor mitjà anual des de l'any 2022 i (3) remunta amb una menor intensitat en el cas dels serveis d'allotjament en comparació als serveis de menjar i begudes.

Gràfic 12. Nombre de contractacions al sector gastronòmic a l'RMB segons divisió d'activitat econòmica (gener 2019 – juny 2024)



Font: elaboració pròpia a partir de les dades de contractació de l'Observatori del Mercat de Treball i Model Productiu

Taula 14. Evolució de la contractació anual al sector gastronòmic a l'RMB (2019 – 2023)



Contractació anual total	2019	2020	2021	2022	2023
Serveis d'allotjament	123.006	22.305	31.491	72.638	52.867
Serveis de menjar i begudes	246.539	87.783	133.312	177.394	150.481
Total sector gastronòmic	369.545	110.088	164.803	250.032	203.348
2019 = 100	2019	2020	2021	2022	2023
Serveis d'allotjament	100	18	26	59	43
Serveis de menjar i begudes	100	36	54	72	61
Total sector gastronòmic	100	30	45	68	55

Font: elaboració pròpia a partir de les dades d'atur de l'Observatori del Mercat de Treball i Model Productiu

No obstant, **durant el darrer lustre ha existit un canvi de tendència en els patrons de contractació, de la mateixa manera que ha succeït amb la majoria de la resta d'activitats econòmiques, degut a la reforma laboral** (Reial decret llei 31/2021), que ha incentivat un augment de la contractació indefinida. En aquest sentit, la Taula 15 compara la proporció de contractes

fixes a l'any 2019 i a la darrera sèrie anual analitzada, que va des de juliol de 2023 a juny de 2024. Aquestes dades mostren que la proporció de contractes indefinits sobre el total gairebé es quintuplica entre tots dos períodes, passant a ser la majoria al sector gastronòmic.

Taula 15. Proporció de contractes indefinits segons divisió d'activitat econòmica al sector gastronòmic, a l'RMB (2n trim. 2019 – 2n trim. 2024)



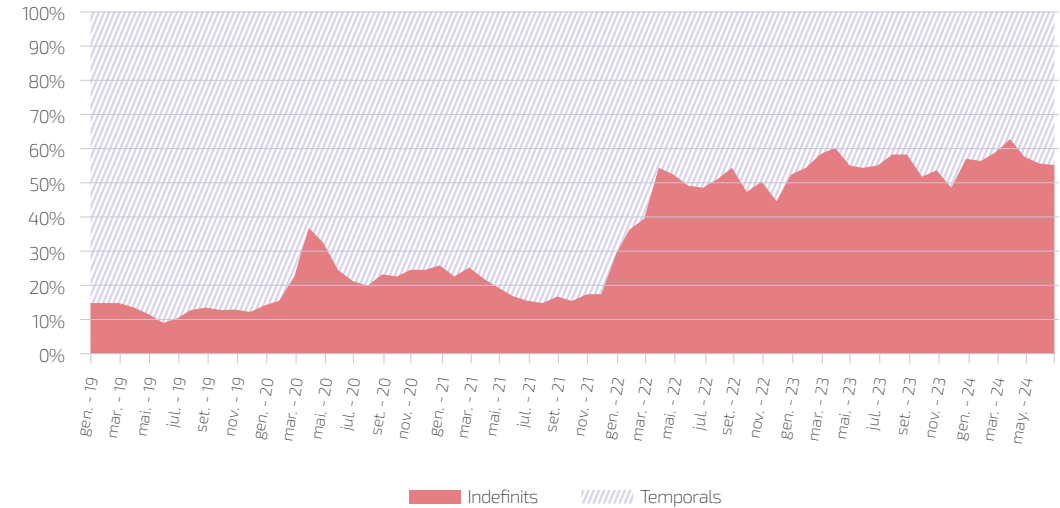
Grup activitat Econòmica (3 dígits CCAE-09)		2019	jul 2023 - jun 2024
55	Serveis d'allotjament	3,9%	31,9%
56	Serveis de menjar i begudes	16,9%	64,4%
Total sector gastronòmic		12,6%	56,3%

Font: elaboració pròpia a partir de les dades d'atur de l'Observatori del Mercat de Treball i Model Productiu

A més, durant els darrers cinc anys, les dues divisions d'activitat econòmica considerades milloren el seu grau de contractació indefinida respecte la resta. A juny de 2019, els serveis d'allotjament ocupaven el 78è lloc (de 81) en activitats amb major percentatge de contractació

indefinida a l'RMB, mentre els serveis de menjar i begudes n'ocupaven el 44è. No obstant, a data de juny de 2024, ambdós grups d'activitat pugen, respectivament, al 49è i el 29è lloc de les 81 categories considerades.

Gràfic 13. Proporció de contractes indefinits al sector gastronòmic a l'RMB (gener 2019 – juny 2024)



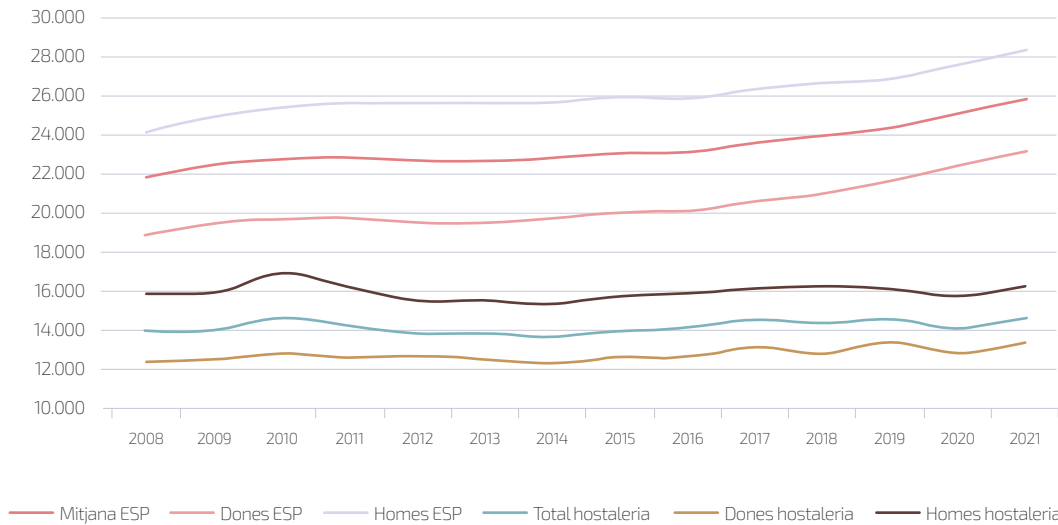
Font: elaboració pròpia a partir de les dades de contractació de l'Observatori del Mercat de Treball i Model Productiu

5.6 El nivell salarial

De la mateixa forma que s'ha fet al subapartat anterior, es pot arribar a mesurar el nivell salarial del sector gastronòmic, de forma aproximada, a través de l'observació de l'evolució dels salaris a l'hostaleria durant el període 2008-21 (l'any 2021 és el darrer amb dades actualitzades a l'Enquesta d'Estructura Salarial de l'INE). L'acti-

tat de l'hostaleria fa referència, precisament, als codis a 2 dígits de la CCAE-2009 55 i 56, relatius respectivament als serveis d'allotjament i als serveis de menjar i begudes. Per tant, partint de l'anàlisi duta a terme als subapartats anteriors, hostaleria i sector gastronòmic evocuen a les mateixes activitats econòmiques.

Gràfic 14. Evolució dels salaris (en € bruts anuals) al sector de l'hostaleria en relació als de total de l'economia a Espanya (2008-2021)



Font: elaboració pròpia a partir de l'Enquesta d'Estructura Salarial de l'Institut Nacional d'Estadística (INE).

Un cop dit això, les dades analitzades demostren que el sector gastronòmic, entre les 21 seccions econòmiques considerades a la CCAE-2009, és el que té el menor salari mitjà a Espanya, amb 14.632,81€ bruts anuals l'any 2021. És una remuneració 43,5% més baixa que el salari mitjà espanyol, de 25.896,82€ bruts anuals.

Aquesta posició del sector gastronòmic ha estat la predominant durant tot el període analitzat, des de l'any 2008. A més, cal tenir en compte que els salaris del sector experimenten un estancament, mentre el salari mitjà espanyol sí que creix paulatinament. Mentre el salari mitjà espanyol creix un 18,3% entre 2008 i 2021, el del sector gastronòmic només ho fa en un 4,8%.

A més, un altre aspecte que assenyalava el Gràfic 2.7 mostra com, tant al sector gastronòmic en particular com a tot al país en general, els homes perceben un salari superior al de les dones, tot i que la bretxa de gènere és superior quan es considera el salari mitjà del país a les diferències presents al sector gastronòmic.

Cal tenir en compte que els valors absoluts dels salaris mitjans a escala espanyola són habitualment inferiors als de Catalunya. Segons dades de l'INE, el salari mitjà català va ser un 6,1% superior a l'espanyol l'any 2021, i un 7,2% l'any 2022. No obstant, s'ha pres aquesta mesura per tal de poder fer una comparació desagregada per sectors d'activitat, a fi de poder comparar-ho amb el global de l'economia.

5.7 Radiografia de la persona treballadora al sector gastronòmic

- Persona d'entre **38 i 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**

Per conèixer el perfil de les persones ocupades a les activitats econòmiques considerades, cal recórrer a les estimacions de l'Enquesta de Població Activa (EPA) de l'INE. En tractar-se d'una enquesta realitzada a l'àmbit espanyol, les dades de la província de Barcelona s'han d'interpretar amb precaució, donat que no garanteixen la representativitat estadística. El període analitzat és el 3r trimestre de l'any 2022.

En primer lloc, la Figura anterior representa una síntesi del perfil mitjà de la persona treballadora al sector. Seguidament, la Taula 16 fa referència a la proporció de dones entre les persones ocupades al sector a la província. I, en darrer lloc, la Taula 17 ofereix una anàlisi més exhaustiva dels paràmetres a considerar per a l'elaboració d'una radiografia del perfil professional al sector, tenint en compte aspectes com l'edat, el sexe, el nivell formatiu, les hores treballades o les ocupacions.

Taula 16. Proporció de dones entre el total de persones ocupades al sector gastronòmic, segons divisió d'activitat econòmica, a l'RMB (mesos de desembre de 2013, 2018 i 2023)



Divisió act. Econòmica (2 dígit CCAE-09)			des 2013	des 2018	des 2023
55	Serveis d'allotjament	Assalariats/des	51,7%	52,6%	53,6%
		Autònoms/es	44,0%	41,2%	41,0%
56	Serveis de menjar i begudes	Assalariats/des	48,1%	46,5%	46,6%
		Autònoms/es	41,6%	42,1%	42,1%

Font: elaboració pròpia a partir de dades d'afiliació de la Seguretat Social

Taula 17. Radiografia de l'ocupació al sector gastronòmic. Província de Barcelona (3r trim. 2022)

Edat mitjana	Serveis d'allotjament: 43 Serveis de menjar i begudes: 38 Total sector gastronòmic: 39 Total activitats econòmiques: 44
Principals ocupacions al sector gastronòmic	Cambrers/es assalariats/des: 31,9% de les persones ocupades al sector Cambrers/es i cuiners/es propietaris/es: 15,6% Cuiners/es assalariats/des: 15,6% Altres activitats del sector (auxiliars de cuina, càrrecs directius, etc.): 6,9% Activitats auxiliars al sector (neteja, administració...): 30%
Edat mitjana a les principals ocupacions al sector gastronòmic	Cambrers/es assalariats/des: 30 anys Cambrers/es i cuiners/es propietaris/es: 45 anys Cuiners/es assalariats/des: 41 anys
Nivell formatiu	Estudis primaris o inferiors: 11,3% de les persones ocupades Estudis secundaris o de batxillerat: 59,4% Cicle Formatiu de Grau Mitjà: 4,4% Cicle Formatiu de Grau Superior: 11,3% Estudis universitaris o superiors: 13,8%
% de persones sense estudis d'FP, universitaris o superiors	Al sector gastronòmic: 70,6% Al total d'activitats econòmiques: 57,1%
% de persones ocupades que cursa formació (tant reglada com no reglada)	Al sector gastronòmic: 13,1% Al total d'activitats econòmiques: 12,8%
% de persones ocupades amb contracte temporal	Al sector gastronòmic: 26,6% Al total d'activitats econòmiques: 14,8%
% de persones ocupades amb contractes discontinus	Al sector gastronòmic: 14,9% Al total d'activitats econòmiques: 1,6%
Mitjana d'hores treballades per setmana	Cambrers/es assalariats/des: 33 Cambrers/es i cuiners/es propietaris/es: 60 Cuiners/es assalariats/des: 38 Total sector gastronòmic: 40 Total activitats econòmiques: 40
Mitjana d'anys que porta la persona ocupada treballant a la seva empresa	Al sector gastronòmic: 6 Al total d'activitats econòmiques: 11
Edat mitjana a la qual la persona ocupada ha finalitzat els seus estudis	Al sector gastronòmic: 17 Al total d'activitats econòmiques: 20

Font: elaboració pròpia a partir de l'Enquesta de Població Activa (EPA) del 3r trimestre de 2022. Institut Nacional d'Estadística (INE)

En aquest sentit, les dades analitzades assenyalen que l'edat mitjana de la persona treballadora al sector gastronòmic, a la província de Barcelona, és menor a la del total d'activitats econòmiques: 39 anys, vers els 44 de mitjana global. Després, tal i com mostra la Taula 17, es pot dir que, a excepció de les persones treballadores assalariades als serveis d'allotjament, hi ha una lleugera masculinització a la mà d'obra del sector, però que en cap cas ha superat el 60% durant la darrera dècada.

El 47,5% de les persones treballadores al sector són cambrers/es o cuiners/es assalariats/des. El 15,6 són cambrers/es o cuiners/es propietaris/es, i la resta de persones està conformada per càrrecs auxiliars o directius. En tot cas, precisament, el perfil de cambrer/a assalariat/da és el més jove de tot el sector, amb 30 anys de mitjana, mentre els perfils propietaris tenen 15 anys més.

El 70,6% de les persones treballadores té estudis obligatoris o inferiors, i solament el 15,7% han assolit

cursos de formació professional. En qualsevol cas, la proporció de persones que no han assolit una formació professional és superior al de la mitjana de totes les persones ocupades, que és del 57,1% a la província. A més, l'edat mitjana a la qual la persona treballadora del sector ha finalitzat els seus estudis, els 17 anys, és 3 anys menor a la del total de l'economia.

Després, el nombre d'anys als quals un/a treballador/a es manté a una empresa del sector gastronòmic, 6, és 5 anys menor al del total de treballadors/es del global de l'economia, la qual cosa remarca una major volatilitat de la mà d'obra a aquest sector.

I, per últim, partint de la base que la mitjana d'hores treballades al sector, per setmana, és la d'una jornada completa, és molt destacable com el valor referent als cambrers assalariats (33 hores setmanals) és gairebé la meitat que el dels perfils propietaris que, amb 60 hores setmanals de mitjana, sobrepassen amb escreix les 40 hores d'una jornada completa.



5.8 Punts claus del capítol

- La gastronomia comprèn les activitats dels serveis d'allotjament (excloent càmpings i altres modalitats minoritàries) i els serveis de menjar i begudes.
- És el 7è sector entre les 10 branques d'activitat que major VAB anual brut ha generat a la Regió Metropolitana de Barcelona. A més, la crisi de la pandèmia no només va afectar en pèrdua de pes absolut, sinó també d'importància relativa sobre el total de l'economia, passant de valors propers al 6% a poc més del 3%.
- Els serveis de menjar i begudes representen més de tres quartes parts de l'afiliació assalariada i autònoma, així com del número d'empreses al sector. A la província, el grup d'activitat amb més representació en matèria d'assalariats són els restaurants i establiments de menjars i els establiments de begudes.
- L'ocupació assalariada i la contractació presenten una certa estacionalitat, amb pics als mesos d'inici de l'estiu i de la tardor, una petita davallada als mesos d'agost i una vall als mesos d'hivern. El treball autònom i el nombre d'empreses, però, mostren una evolució més lineal.
- La concentració d'empreses de serveis d'allotjament i begudes es concentra en consonància a la ubicació dels nuclis urbans més poblats, però els serveis d'allotjament es distribueixen en 3 pols a l'RMB: Barcelona i rodalies, l'Alt Maresme i la costa del Garraf.
- L'atur al sector decreix un 15% als darrers cinc anys. D'altra banda, la contractació de 2023 és un 45% menor a la de 2019. No obstant, la darrera reforma laboral afecta positivament al tipus de contractació, ja que a l'últim lustre la modalitat indefinida passa de representar un 12,6% a un 56,3%.
- El perfil mitjà de la persona professional del sector gastronòmic és una persona d'entre 38 i 43 anys, amb estudis d'educació secundària, que ha finalitzat els seus estudis als 17 anys, que porta treballant 6 anys a la seva empresa i té un contracte indefinit.

En resum, el sector gastronòmic presenta importants reptes en matèria (1) de resiliència a crisis econòmiques relacionades amb la presencialitat, tal i com va succeir amb la pandèmia de la COVID-19, (2) en la qualificació i retenció del talent, (3) en la millora salarial i (4) una creació de valor afegit que revaloritzi el sector. En tot cas, però, es manté com un sector amb una certa tendència alcista en termes d'ocupació i, amb una menor intensitat, de creació d'empreses.

6 LA FORMACIÓ PROFESSIONAL VINCULADA A LA GASTRONOMIA, L'HOTELERIA I EL TURISME

En aquest apartat ens centrem en l'anàlisi de l'oferta formativa vinculada al sector de la gastronomia, l'hostaleria i el turisme. D'aquesta forma l'epígraf s'organitza en tres parts distintes.

- Inicialment, es proporcionen els certificats relacionades amb aquest sector, els quals són l'instrument d'acreditació oficial de les qualificacions professionals del Catàleg Nacional de Qualificacions Professionals.
- Seguit del segon i tercer apartat que se centren en l'anàlisi de l'oferta de formació professional inicial i la formació professional per a l'ocupació, respectivament.

A diferència de la diversitat d'activitats econòmiques que abasta el sector, que inclou diverses branques, en el context de la formació professional, el sector de la gastronomia, l'hostaleria i el turisme està associat a una única família professional: la família professional d'hostaleria i turisme. Aquesta concentració és rellevant, ja que condiciona la naturalesa i l'abast de les iniciatives formatives.

6.1 Certificacions de professionalitat

Els certificats de professionalitat són documents oficials que acrediten les competències professionals i garanteixen que la persona que els obté té els coneixements, les habilitats i les aptituds per desenvolupar una activitat laboral d'acord amb les exigències del mercat de treball.

Cada certificat de professionalitat acredita una qualificació professional del Catàleg Nacional de Qualificacions Professionals encara que, de manera excepcional, poden haver-hi certificats que acreditin només una part de la qualificació. Tots els certificats de professionalitat inclouen un mòdul de formació pràctica en centres de treball. La superació d'aquest mòdul de pràctiques és imprescindible per obtenir el certificat de professionalitat.

A Catalunya, existeix un Catàleg de qualificacions professionals adaptat a la realitat local. A més, el Catàleg

de Qualificacions Professionals i Modular Integrat d'FP proporciona una descripció més detallada per garantir que aquestes qualificacions es corresponguin amb les necessitats territorials i sectorials del sistema productiu català.

Per tant, el Catàleg de qualificacions professionals de Catalunya identifica com a àrea professional l'hostaleria i turisme. De totes aquestes qualificacions s'han seleccionat aquelles relacionades directament amb la gastronomia tant en l'àmbit hotel·ler com de turisme i que atorguen un certificat de professionalitat. En total són 12:

- 4 de nivell 1
- 4 de nivell 2
- 4 de nivell 3.

A continuació, es detalla la informació associada a les certificacions professionals seleccionades.

“ A diferència de la diversitat d'activitats econòmiques que abasta el sector, que inclou diverses branques, en el context de la formació professional, el sector de la gastronomia, l'hostaleria i el turisme està associat a una única família professional: la família professional d'hostaleria i turisme



Taula 18. Certificats Professionals corresponents a la família d'hoteleria i turisme

Certificats Professionals de nivell 1:
HOT091_1. Operacions bàsiques de cuina (240 hores) Efectuar operacions auxiliars d'aprovisionament, preelaboració i conservació de gèneres i productes culinaris, i presentar elaboracions senzilles de cuina, col·laborant, al seu nivell, en la confecció de tot tipus d'elaboracions culinàries Ocupacions: preparadors de menjar ràpid (hamburgueseries, pizzeries, entrepans, entre altres), ajudants de cuina.
HOT092_1. Operacions bàsiques de restaurant i bar (240 hores) Efectuar operacions auxiliars d'aprovisionament, preparar i presentar begudes senzilles i menjars ràpids col·laborant, al seu nivell, en el servei d'aliments i begudes. Ocupacions: ajudants de bar, empleats de sala en petits establiments de restauració, ajudants de cambrer.
HOT325_1. Operacions bàsiques de servei de càtering (240 hores) Realitzar operacions bàsiques d'aprovisionament i muntatge de gèneres, elaboracions culinàries envasades, parament, utiltatge i materials diversos en els equips destinats per al servei d'àpats, rebre la càrrega procedent del servei i condicionar els equips i materials reutilitzables. Ocupacions: preparadors o muntadors de càtering.
HOT414_1. Activitats bàsiques en obradors de pastisseria/rebosteria (360 hores) Desenvolupar activitats en les fases d'aprovisionament, preparació i assistència a altres més complexes, en obradors de pastisseria/rebosteria aplicant tècniques culinàries artesanals i industrials i de conservació d'aliments d'origen ecològic i/o industrial segons normativa aplicable de manipulació i complint objectius de l'empresa referits a protecció mediambiental, planificació de l'activitat preventiva i als estàndards de qualitat. Ocupacions: ajudant/a de magatzem de pastisseria/rebosteria, ajudant/a de producció en obradors de pastisseria/rebosteria, auxiliar de producció en obradors de pastisseria/rebosteria.
Certificats Professionals de nivell 2:
HOT093_2. Cuina (810 hores) Desenvolupar els processos de preelaboració, preparació, presentació i conservació d'elaboracions culinàries i definir ofertes gastronòmiques senzilles, aplicant amb autonomia les tècniques corresponents, aconseguint la qualitat i objectius econòmics establerts i respectant les normes i pràctiques de seguretat i higiene en la manipulació alimentària. Ocupacions: cap de partida, cuiner/a, cuiner/a de vaixell, preparador/a d'aliments infantils, preparador/a de pre-cuinats i cuinats.
HOT223_2. Rebosteria (450 hores) Desenvolupar els processos de pre-servei, servei i post-servei propis del bar-cafeteria, aplicant amb autonomia les tècniques corresponents, acollint i atès el client, utilitzant, en cas necessari, la llengua anglesa, aconseguint la qualitat i objectius econòmics establerts, respectant les normes i pràctiques de seguretat i higiene en la manipulació alimentària i gestionant administrativament petits establiments d'aquesta naturalesa. Ocupacions: barman/es, cambrer de bar-cafeteria, encarregat de bar-cafeteria.

Certificats Professionals de nivell 2:

HOT679_2. Serveis de restaurant, bar i cafeteria (660 hores)

Desenvolupar les activitats de tall, tast de pernil i paleta curats, prestant el servei sota l'aplicació de la normativa aplicable en matèria de seguretat alimentària, de protecció de dades personals, protecció mediambiental i sobre prevenció de riscos laborals.

Ocupacions: mestres pernilers, mestres talladors de pernil i paleta curats, talladors de pernil i paleta curats.

HOT818_2. Talli i tast de pernil i paleta curats² (240 hores)

Desenvolupar els processos de preelaboració, preparació, presentació i conservació de productes fets a base de masses i pastes, postres de cuina i gelats i definir ofertes senzilles de rebosteria, aplicant amb autonomia les tècniques corresponents, aconseguint la qualitat i objectius econòmics establerts respectant les normes i pràctiques de seguretat i higiene en la manipulació d'aliments.

Ocupacions: xurrers, pastissers, rebosters, forners.

Certificats Professionals de nivell 3:

HOT680_3. Gestió de processos de serveis en restauració (810 hores)

Definir i supervisar tot tipus de serveis d'aliments i begudes en restauració, preparar elaboracions culinàries a la vista del comensal, aplicar al client el protocol establert assessorant-lo sobre l'oferta de begudes i el maridatge de plats, amb l'objectiu d'oferir un servei de qualitat i en òptimes condicions de seguretat i higiene.

Ocupacions: cap de banquets, cap de bars, cap de sala, maître.

HOT332_3. Direcció i producció en cuina (750 hores)

Administrar unitats de producció culinària, gestionar els seus processos prestant assistència tècnica i operativa i determinar ofertes gastronòmiques optimitzant els recursos materials i humans de manera de satisfer els objectius de l'organització i les expectatives dels clients.

Ocupacions: cap de càtering, cap de cuina, cap de partida, encarregat/ada d'economat o cap de magatzem, segon/a cap de cuina.

HOT542_3. Direcció i producció en pastisseria (870 hores)

Supervisar l'execució i preelaboració, elaboració, conservació i regeneració de tota classe de productes de pastisseria, respectant les normes i pràctiques de seguretat i higiene i dirigir establiments de producció i venda de pastisseria, dissenyant i comercialitzant les seves ofertes, de manera que s'aconsegueixin la qualitat i els objectius econòmics establerts.

Ocupacions: cap de pastisseria d'hotel i restaurant, cap d'obrador, gerent d'empreses de producció i venda de pastisseria.

HOT337_3. Vins, altres begudes i productes selectes propis de sommelieria (690 hores)

Dissenyar l'oferta de vins, altres begudes i productes selectes propis de sommelieria, gestionar el seu emmagatzemament, i prestar el servei especialitzat dels mateixos, proporcionant assistència tècnica i operativa al personal dependent, de manera que es garanteixi la seguretat alimentària i personal, la higiene i la protecció mediambiental en les activitats d'hoteleria amb l'objectiu d'oferir un servei de qualitat, utilitzant una llengua estrangera, si procedeix, en funció de l'entorn on es desenvolupi l'activitat.

Ocupacions: assessor/ora de cellers en restauració, consultor/ora de begudes i productes de delicadeses, responsable de compra de begudes i productes de delicadeses, sommelier, venedor/a especialitzat/da en begudes i delicadeses.

¹² Aquesta certificació no està inclosa en el catàleg català però sí en el nacional

6.2 Formació professional per a l'ocupació

Els cursos de formació professional per a l'ocupació s'adrecen a persones treballadores en situació d'atur o en actiu. Són programes formatius teoricopràctics que tenen com a finalitat millorar la qualificació professional i/o la capacitat d'inserció laboral mitjançant la consecució i el perfeccionament de les competències professionals de les persones participants. A continuació s'exposa l'oferta del Servei Català d'Ocupació (SOC) de formació professional per a l'ocupació vinculada al sector¹³.

A data d'abril de 2024, el SOC oferta 404 cursos de formació per a l'ocupació per a tota Catalunya. D'aquests, 26 cursos corresponen a certificacions professionals vinculats al sector gastronòmic, tots de la família professional d'hoteleria i turisme. Dels 26 cursos, 15 es realitzen en centres ubicats a la Regió Metropolitana de Barcelona. Els municipis on s'imparteix aquesta formació són Barcelona, Granollers, El Prat de Llobregat, Sant Adrià de Besòs i Santa Coloma de Gramenet.

Taula 19. Oferta formativa de formació per a l'ocupació del sector gastronòmic.
RMB. Abril – juliol 2024



Codi	Certificats professionals	Nombre de cursos	Modalitat	Hores
HOTR0108	Operacions bàsiques de cuina	10	Presencial	270
HOTR0109	Operacions bàsiques de pastisseria	4	Mixt	330
HOTR0208	Operacions bàsiques de restaurant i bar	9	Presencial	210
HOTR0308	Operacions bàsiques de servei d'àpats (càtering)	3	Presencial	210

Font: SOC



6.3 Formació contínua

L'objectiu d'aquesta apartat és elaborar una descripció de l'oferta formativa de la formació contínua vinculada a la gastronomia. A Catalunya, les iniciatives d'aquesta formació són gestionades pel Consorci de la Formació Contínua de Catalunya (CONFORCAT). L'entitat disposa d'un catàleg d'especialitats sectorials amb accions formatives adreces a l'adquisició de competències professionals que responen a les necessitats específiques dels diferents sectors productius, agrupant la formació especialitzada en 13 àmbits sectorials.

Tot i que no existeix cap agrupació sectorial específica de gastronomia, sí que existeix la seva àrea professional. Així dels 13 àmbits sectorials, s'ha seleccionat el d'hoteleria i turisme. En concret, el subsector de restauració, ja que és el que presenta accions relacionades directament amb la gastronomia. A continuació s'exposa l'oferta formativa del catàleg d'accions formatives 2024.

Restauració i Turisme:

- Atenció al client en restauració
- Baig cooking
- Cuina de temporada
- Cuina japonesa avançada
- Cuina japonesa bàsica
- Cuina per a celíacs
- Cuina sana
- Cuina tradicional espanyola
- Cuina: HOTR0408_UF0069_Elaboracions bàsiques de rebosteria i postres elementals
- Cuina: HOTR0408_UF0071_Cuina espanyola i internacional
- Cuina: HOTR0408_UF0072_Decoració i exposició de plats
- Decoració i exposició de plats
- Direcció en restauració : HOTR0309_UF1090_Direcció i recursos humans en restauració
- Elaboracions senzilles de cuina plats combinats tapes pinxos i canapès
- Gelats sorbets i elaboracions gelades
- Guarnicions i presentacions culinaries
- Identificació d'atlèrgens i manipulació d'aliments en establiments d'hoteleria i restauració
- Ofertes gastronòmiques de formatges
- Operacions bàsiques de restaurant i bar: HOTR0208_UF0053_Aplicació de normes i condicions higienicosanitàries en restauració
- Operacions bàsiques de restaurant i bar: HOTR0208_UF0058_Àss de la dotació bàsica del restaurant i assistència en el preservei
- Operacions bàsiques de restaurant i bar: HOTR0208_UF0059_Servei bàsics d'aliments i begudes i tasques de post servei al restaurant
- Operacions bàsiques de restaurant i bar: HOTR0208_UF0060_Aprovisionament i emmagatzemament d'aliments i begudes al bar
- Operacions bàsiques de restaurant i bar: HOTR0208_UF0061_Preparació i servei de begudes i menjars ràpids al bar
- Organització d'esdeveniments en restauració i hostaleria
- Pastisseria: Postres per a restauració
- Postres de restaurant clàssics
- Postres de restaurant avantguardistes
- Preparacions culinaries a base d'arrossos
- Rebosteria: HOTR0509_UF1096_Elaboració i presentació de productes fets a base de masses i pastes
- Rebosteria: HOTR0509_UF1097_Elaboració i presentació de postres de cuina
- Sumilleria i maridatge
- Tècniques d'elaboració de combinats
- Tècniques per a l'elaboració de cafès

La família professional d'hoteleria i turisme vinculades a la gastronomia suma 34 accions formatives. Una gran part d'elles són en relació a la cuina, a les operacions bàsiques i a la pastisseria/rebosteria.

6.4 Formació professional inicial

Dins de la Formació Professional inicial (FPI), els ensenyaments professionals reglats de les famílies professionals estan estructurats en dues tipologies d'estudis:

- **Programes de formació i inserció (PFI).** Adreçat a joves d'entre 16 i 21 anys que han deixat l'Educació Secundària Obligatoria sense obtenir la seva titulació. Tenen una durada total de 1.000 hores, un curs acadèmic. La superació del programa suposa l'obtenció d'un Certificat Professional que capaciten a la persona per accedir al mercat de treball i als cicles formatius de grau mitjà.
- **Cicles de grau mitjà i de grau superior.** Els cicles formatius tenen una durada de 2.000 hores, que s'organitzen en dos cursos acadèmics; una part d'aquestes hores es destina a la formació en un centre educatiu i una altra part a la formació pràctica en centres de treball. Amb la superació d'un Cicle Formatiu de Grau Mitjà s'aconsegueix el títol de tècnic o tècnica, i amb la superació d'un de Grau Superior, el de tècnic o tècnica superior.

6.4.1 Oferta formativa.

Els **programes de formació i inserció (PFI)** són el primer nivell de qualificació dins dels estudis de formació professional i s'adscriuen a diferents famílies professionals. Com s'ha mencionat abans, el sector de la gastronomia, l'hoteleria i el turisme està associat a una única família professional: la família professional d'hoteleria i turisme. D'aquesta manera, per a la família professional d'hoteleria i turisme, el sistema educatiu català de formació professional contempla cinc programes de formació i inserció assenyalats en la següent taula.

Taula 20. Programes de formació i inserció (PFI) relacionats amb la gastronomia



Hoteleria i Turisme

- Auxiliar d'Hoteleria: Cuina i Càtering.
- Auxiliar d'Hoteleria: Cuina i Serveis de Restauració.
- Auxiliar de Cuina.
- Auxiliar de Pastisseria i Forneria.
- Auxiliar en Establiments Hotelers i de Restauració.

Font: Tria educativa. Generalitat de Catalunya.

Amb la nova llei, per al curs 24/25, tots els PFI tindran una estada en centres de treball de 200 hores i es modificarà el nombre d'hores dels mòduls.



Centres de la Regió Metropolitana de Barcelona on s'imparteix els PFI.

L'oferta formativa està concentrada en 17 municipis de l'RMB. Els centres i la seva titularitat es mostren en la següent taula.

Taula 21. Centres educatius de PFI de la família professional d'hoteleria i turisme. Regió Metropolitana de Barcelona. Curs 2024/25



Família professional	Estudis	Descripció
Hoteleria i turisme	Auxiliar d'Ho- teleria: Cuina i Càterring	Aquests estudis capaciten per dur a terme les operacions bàsiques de prepa- ració i conservació d'elaboracions culinàries senzilles, així com les operacions de recepció de material, utilatge, preparació i presentació d'aliments i servei de begudes, assistint en els processos de servei i atenció al client.
	Auxiliar d'Ho- teleria: Cuina i Serveis de Restauració	Aquests estudis capaciten per dur a terme operacions bàsiques de preparació i conservació d'elaboracions culinàries senzilles, així com les operacions de preparació i presentació d'aliments i begudes en establiments de restauració, assistint en els processos de servei i atenció al client.
	Auxiliar de Pastisseria i Forneria	Aquests estudis capaciten per dur a terme tasques auxiliars de recepció de matèries primeres, preelaboració i elaboració de productes bàsics de fleca i pastisseria, així com de venda i dispensació d'aquests productes.
	Auxiliar en Establiments Hotelers i de Restauració	Aquests estudis capaciten per dur a terme operacions bàsiques de preparació d'elaboracions culinàries i begudes senzilles, així com l'arranjament d'habitaci- ons i zones comunes en allotjaments i bugaderia, assistint en els processos de servei i atenció al client.

Perfil laborals	Centre
•Ajudant o auxiliar de cuina. •Ajudant d'economat d'unitats de producció i servei d'ali- ments i begudes. •Auxiliar o ajudant de cambrer en sala. •Auxiliar o ajudant de cambrer en bar-cafeteria. •Auxiliar o ajudant de bàrman. •Auxiliar o ajudant de cuina en establiments on l'oferta,estigui composada per elaboracions senzilles i ràpides(tapes, plats combinats, entre d'altres), • Ajudant en empreses de servei i càterring.	•Centre de Formació Professional Cruïlla (privat), Barcelona. •Granja-Escola Sinaí (privat), Barcelona. •PN1 Ajuntament de Ripollet (públic). •PN1 Ajuntament de Rubí (públic). •ALT Fundació Main, Sabadell (fundació). • Ramon Pont, Terrassa (privat).
• Ajudant o auxiliar de cuina. • Ajudant d'economat d'unitats de producció i servei d'ali- ments i begudes. •Auxiliar o ajudant de cambrer en sala. •Auxiliar o ajudant de cambrer en bar-cafeteria. •Auxiliar o ajudant de bàrman. •Auxiliar o ajudant de cuina en establiments on l'oferta estigui composta per elaboracions senzilles i ràpides (tapes, plats combinats, entre d'altres).	•PN1 Ajuntament de Vilafranca del Penedès (públic). •Institut Martí Dot,Sant Feliu de Llobregat (públic). •Institut Illa dels Banyols, El Prat de Llobregat (públic). •Institut Mediterrània, Castelldefels (públic). •Institut Eugeni d'Ors, Badalona (públic). •Institut Escola d'Hoteleria i Turisme de Barcelona (públic). •Centre de Formació Professional Cruïlla, Barcelona (privat). •Centre de Formació Professional Martí-Codolar, Barcelona (privat). •Escola Pia Balmes, Barcelona (privat). •Escola Pia Sant Antoni, Barcelona (privat). •Granja-Escola Sinaí, Barcelona (privat). •ALT Fundació ADSIS, Barcelona (fundació). •ALT Fundació Comtal, Barcelona (fundació). •ALT Impulsem, SCCL Barcelona (fundació). •El Repartidor,L'Hospitalet de Llobregat (privat). •PN1 Ajuntament de L'Hospitalet de Llobregat (públic). •PN1 Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet (públic). •Institut Puig de la Creu, Castellar del Vallès (públic). • Institut Agustí Serra i Fontanet, Sabadell (públic). • ALT Fundació Main, Sabadell (fundació). •Institut FP Sant Cugat del Vallès (públic). • Institut Cavall Bernat, terrassa (públic) •Institut Carles Vallbona, Granollers (públic). • Institut de Lliçà,Lliçà d'Amunt (públic). •Institut Marta Mata, Montornès del Vallès (públic).
• Auxiliar de pastisseria i forneria, • Auxiliar de pastisseria, • Auxiliar de magatzem de pastisseria, • Empleat o empleada d'establiment de pastisseria.	•Institut Martí Dot,Sant Feliu de Llobregat (públic). •ALT Fundació Comtal, Barcelona (fundació). •Institut Gabriela Mistral,Sant Vicenç dels Horts (públic). •PN1 Ajuntament de Sabadell (públic)
• Ajudant o auxiliar de cuina, • Ajudant d'economat d'unitats de producció i servei d'ali- ments i begudes, • Auxiliar o ajudant de cambrer en sala, •Auxiliar o ajudant de cambrer en bar-cafeteria, • Auxiliar o ajudant de bàrman, • Auxiliar o ajudant de cuina en establiments on l'oferta estigui composada per elaboracions senzilles i ràpides (tapes, plats combinats, entre d'altres).	Escola Pia Luz Casanova, Bracelona (privat).

Font: Tria educativa. Generalitat de Catalunya.

Pel que fa als Cicles Formatius, aquests estan organitzats en graus (bàsic, mitjà i superior) segons el nivell de coneixements, iniciativa, autonomia, responsabilitat i complexitat de l'activitat a desenvolupar.

Dels cicles formatius de grau mitjà i superior contemplats en el Sistema Nacional de Qualificacions i Formació Professional s'identifiquen vuit cicles i especialitzacions relacionats amb la família d'hoteleria i turisme, d'aquest només quatre es consideren dintre del àmbit gastronòmic:

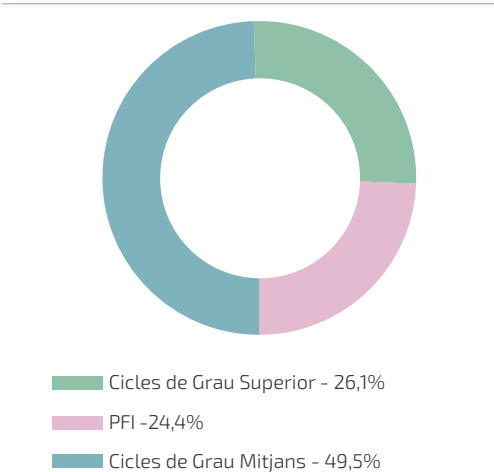
- Grau mitjà de Cuina i Gastronomia:** aquests estudis capaciten per manipular, preparar, conservar i presentar aliments, confeccionar propostes gastronòmiques i ajudar en el servei. Pel curs 2024/2025, s'introdueixen nous mòduls per millorar la competència en els àmbits de la sostenibilitat i la digitalització i l'estada en un centre de treball és de 515 hores. Aquest grau capacita per treballar al món laboral com cuiner o cuinera; cap de partida, i empleat o empleada d'economat i celler d'un hotel, restaurant, hospital, empresa de servei d'àpats, etc.
- Grau mitjà de Serveis en Restauració:** aquests estudis capaciten per preparar i servir begudes i aliments. Al mateix que en el cicle de Cuina i Gastronomia, canvien les hores en centres de treball i s'introdueixen nous mòduls per millorar les competències digitals. Les principals sortides laborals d'aquest cicle són: cambrer o cambrera de bar, cafeteria o restaurant; empleat o empleada d'economat; bàrman; sommelier; auxiliar de servei en mitjans de transport.
- Grau superior de Direcció de Cuina:** aquests estudis capaciten per dirigir i organitzar la producció i el servei en cuina, determinant ofertes i recursos, controlant les activitats pròpies de l'aprovisionament, producció i servei, complint els objectius econòmics, seguint els protocols de qualitat establerts i actuant segons normes d'higiene, prevenció de riscos laborals i protecció ambiental. Durant el curs 2024/2025, l'estada en un centre de treball s'amplia a 515 hores a més de d'incorporació de contingut adreçat a millorar les competències digitals i de sostenibilitat. Les sortides laborals d'aquest mòdul són les següents, Director d'aliments i begudes, Director de cuina, Cap de producció a la cuina, Cap de cuina, Segon cap de cuina, Cap de serveis d'àpats (càtering), Cap de partida, Encarregat d'economat i bodega.

- Grau superior de Direcció de Serveis en Restauració:** aquests estudis capaciten per dirigir i organitzar la producció i el servei d'aliments i begudes en restauració, determinant ofertes i recursos, controlant les activitats pròpies de l'aprovisionament, complint els objectius econòmics, seguint els protocols de qualitat establerts i actuant segons normes d'higiene, prevenció de riscos laborals i protecció ambiental. Les principals sortides laborals són: Responsable d'aliments i begudes, Supervisor/a de restauració moderna, Maître, Cap de sala, Encarregat/ada de bar i cafeteria, Cap de banquets, Cap d'operacions de càtering, Sommelier i Responsable de compra de begudes. Compte amb els mateixos canvis que el resta de cicles de grau superiors al any 2024/2025.
- Cursos d'especialització de la formació professional** són estudis que permeten ampliar coneixements i perfeccionar les competències prèviament adquirides en un cicle formatiu d'FP, la seva durada, pot variar des de 300 hores fins a 720 hores segons el curs. Actualment, l'únic curs d'especialització de l'àmbit de la gastronomia és el curs de 600 hores de Forneria i Brioixeria Artesanal, dintre de la família de hoteleria i turisme. Amb aquesta especialització la persona pot ser: mestre forner o mestra fornera, elaborador o elaboradora de brioixeria, elaborador o elaboradora de masses i bases de pizza, reboster o rebostera i tastador o tastadora de productes de panificació artesanal. Aquesta especialització és impartida a l'Institut dels Aliments de Barcelona i al centre privat de Hosteleria Hofmann a Barcelona.

6.4.2 Evolució i perfil de l'alumnat d'FP inicial.

La matrícula als cicles formatius de formació professional i els Programes de Formació per a la Inserció (PFI) en l'àmbit dels ensenyaments de la gastronomia, al curs 2022/23 va ser de 3.158 alumnes. La distribució de l'alumnat segons titulacions com es pot veure en el gràfic, és la següent: cicles de grau superior i PFI, sent el 26,1% matriculacions de grau superior i el 24,4% en els PFI. No obstant això, en comparació amb els graus mitjans la diferència és bastant visible sent les matriculacions en aquests cicles del 49,5%.

Gràfic 15 Distribució de les matriculacions en el l'àmbit dels ensenyaments de la gastronomia, curs 2022/23



Font: elaboració pròpia a partir de dades del Departament d'educació – Generalitat de Catalunya.

Respecte a l'evolució de les matriculacions, aquesta es caracteritza per tenir una tendència descendent des de l'inici de la sèrie en el cas dels graus mitjans i dels PFI's, destacant un fort decreixement entre els cursos 2019/20 i 2020/21. Per contra, pels graus superiors s'observa una tendència decreixent des del curs 2018/19 fins al 2020/21, seguida d'una recuperació en les matriculacions que superen les del curs d'inici en un 5%.

Aquesta caiguda en el curs 2020/21 està relacionada amb la COVID-19 en canvi, després d'aquest curs la diferència de tendències en els estudis adreçades a la gastronomia pot estar relacionada amb l'atractiu dels graus superiors, que ofereixen majors oportunitats professionals en àrees de direcció i gestió, com la Direcció de Cuina o de Serveis en Restauració. Mentre que els graus mitjans, com Cuina i Gastronomia o Serveis en Restauració, podrien percebre's com a menys competitius en termes de projecció laboral.

Gràfic 16. Evolució de les matriculacions de CFGM, CFGS i PFIS. Cicles formatius gastronòmics a la RMB. Cursos 18/19 - 22/23



Font: elaboració pròpia a partir de dades del Departament d'educació – Generalitat de Catalunya.

Si diferenciem per cicles i programes específics de formació professional, durant el període de cinc anys tingut en compte en l'anterior gràfic, s'observa una evolució diversa en les matriculacions dels diferents en el sector de la gastronomia a la Regió Metropolitana de Barcelona depenent de la titulació:

- En el cas dels cicles de grau mitjà, el CFGM de Cuina i Gastronomia va experimentar una lleugera oscil·lació en les matriculacions, mantenint-se generalment estable, amb una petita disminució al llarg dels anys, passant d'un màxim de 1.179 matriculats al curs 2018/19 a una xifra lleugerament inferior, de 1.067, al curs 2022/23. D'altra banda, el CFGM de Serveis en Restauració va registrar una tendència a la baixa en les matriculacions al llarg dels anys, amb una disminució progressiva des dels 758 matriculats el curs 2018/19 fins als 497 el 2022/23. Pel que fa als cicles de grau superior, els CFGS de Direcció de Cuina i Direcció de Serveis en Restauració van presentar patrons similars, amb

variacions en les matriculacions a cada any, però mantenint-se en una franja relativament estable. Aquestes xifres de matriculacions son molt més baixes que les registrades pels graus mitjans, el que indica que l'oferta formativa d'aquest família professional es concentra en àmbits menys especialitzats i més adreçades a perfils de cambrer i cuiner.

Respecte als programes de formació inicial (PFI), aquests van mostrar una estabilitat relativa en les matriculacions amb algunes oscil·lacions. Per exemple, el PFI Auxiliar de Pastisseria i Forneria va experimentar un petit increment, mentre que el PFI Auxiliar d'Hoteleria: Cuina i Serveis de Restauració va tenir una lleugera disminució.

Finalment, el programa PFI Auxiliar en Establiments Hotelers i de Restauració va experimentar una tendència a la baixa en les matriculacions, amb una disminució progressiva de matriculats de 98 el curs 2018/19 fins als 54 el 2022/23.



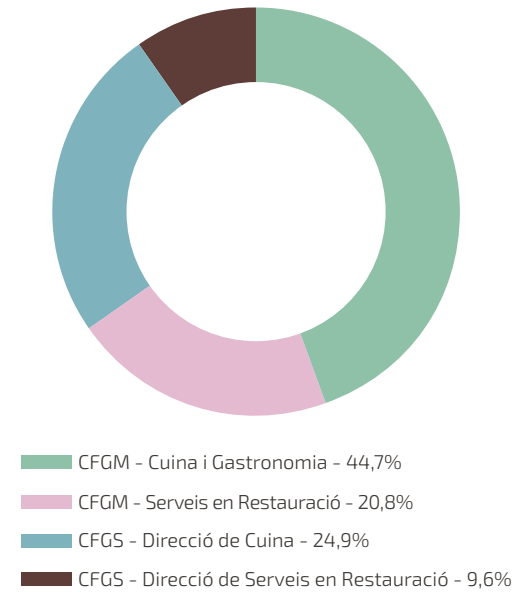
Taula 22. Evolució de les matriculacions en cicles i PFIS RMB. Cursos 18/19 – 22/23

Codi	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22	2022/23
CFGM - Cuina i Gastronomia	1.179	1.145	1.047	1.050	1.067
CFGM - Serveis en Restauració	758	685	603	589	497
CFGS - Direcció de Cuina	550	506	445	540	594
CFGS - Direcció de Serveis en Restauració	233	224	212	214	228
PFI-Auxiliar de Cuina	11	13	11	11	11
PFI -Auxiliar de Pastisseria i Forneria	64	88	89	98	99
PFI -Auxiliar d'hoteleria: Cuina i Càtering	58	61	59	55	74
PFI -Auxiliar d'hoteleria: Cuina i Serveis De Restauració	599	619	580	586	534
PFI -Auxiliar en Establiments Hotelers i de Restauració	98	79	76	73	54

Font: elaboració pròpia a partir de dades del Departament d'educació – Generalitat de Catalunya.

En quant al pes de les matriculacions dels cicles formatius gastronòmics a la RMB durant el curs 2022/23, aquest revela que gairebé la meitat pertanyen al cicle de Grau Mitjà de Cuina i Gastronomia (44,7%), seguit de prop pel Cicle Superior de Direcció de Cuina (24,9%). No obstant això, el Cicle de Grau Superior de Serveis en restauració no arriba a representar ni tan sols un 10% de les matriculacions.

Gràfic 17. Distribució de les matriculacions en gastronomia per cicles formatius. Curs 2022/23



Font: elaboració pròpia a partir de dades del Departament d'educació – Generalitat de Catalunya.

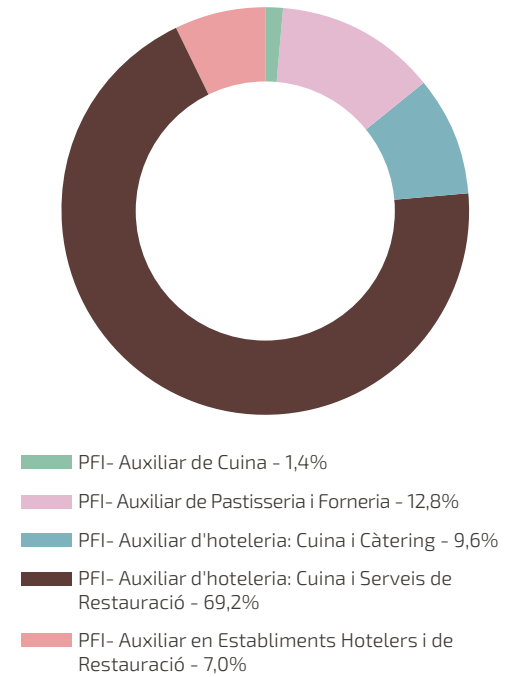
Aquesta disparitat en les matriculacions entre els diferents cicles formatius podria reflectir diversos factors entre els que ja s'ha mencionat abans el grau d'especialització o la voluntat d'exercir un perfil més de direcció i gestió.

En relació amb els Programa de Formació i Inserció (PFI), s'observa una clara tendència cap a certes àrees especialitzades. En concret, el 70% de les matriculacions es concentren en el PFI d'auxiliar d'hoteleria: cuina i serveis de restauració, indicant una demanda destacada per part dels estudiants en aquest àmbit. A més, un 13% de les matriculacions es destinen a la formació en

pastisseria i forneria, revelant una relativa popularitat dins del sector de l'alimentació i la restauració.

No obstant això, és notable que els auxiliars en establiments hotelers i de restauració, malgrat la seva importància en l'àmbit dels serveis, només compten amb una representació mínima en les matriculacions, amb tan sols un 1,4%. Aquesta discrepància podria reflectir un possible desequilibri entre la demanda i l'oferta formativa en aquesta àrea específica del sector de l'hoteleria i la restauració.

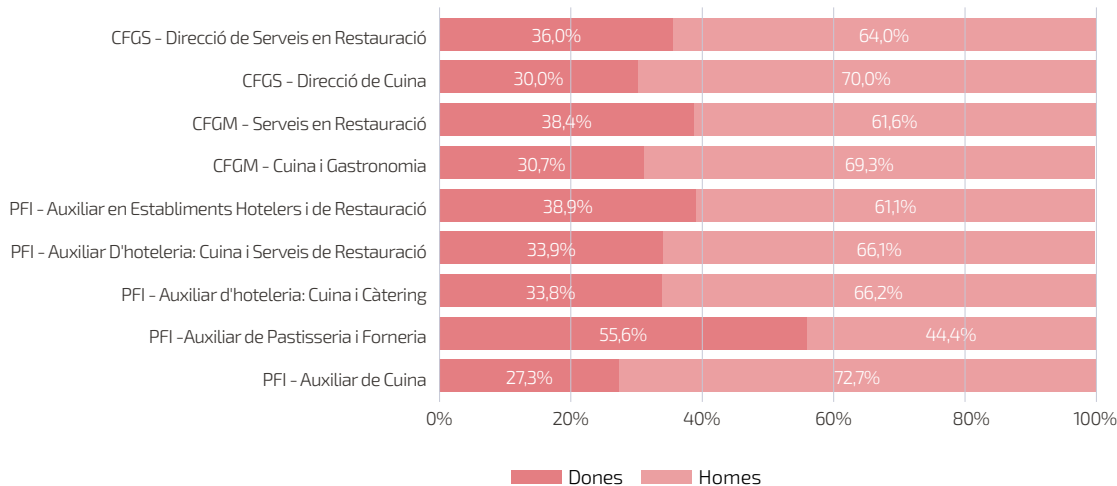
Gràfic 18. Distribució de les PFI's adreçats a la gastronomia. Curs 2022/23



Font: elaboració pròpia a partir de dades del Departament d'educació – Generalitat de Catalunya.

Pel que fa a la distribució de les matriculacions per sexe, (gràfic 19), s'observa una tendència cap a la masculinització del sector. Aquesta tendència es fa evident en tots els Cicles Formatius i Programa de Formació Inicial (PFI), tot i que és més marcada en alguns graus específics. Per exemple, en el Grau Superior de Direcció de Cuina, els homes representen el 70,0% de les matriculacions, mentre que en el Cicle Formatiu de Grau Mitjà (CFGM) de Cuina i Gastronomia, aquest percentatge arriba al 69,3%. Només hi ha un programa, el PFI- Auxiliar de Pastisseria i Forneria en el que les dones tenen una major presència 55,6%. Aquesta tendència general, indica una clara disparitat de gènere en la distribució de les matriculacions, amb una prevalença masculina en àrees de més alta responsabilitat com la direcció, i una participació més femenina en àrees més tècniques com la pastisseria i forneria.

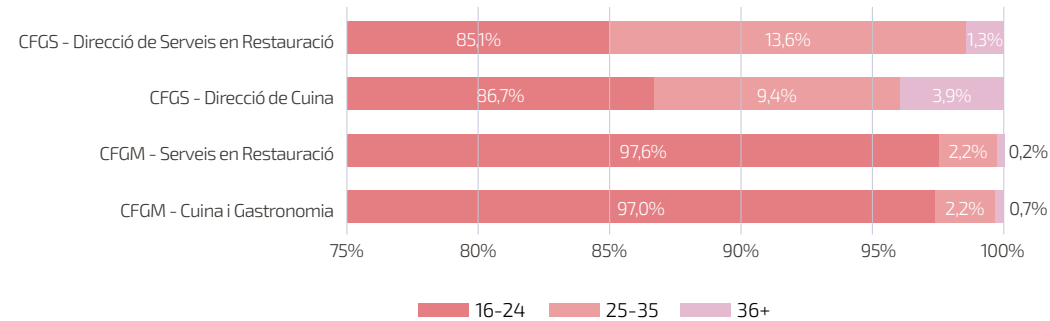
Gràfic 19. Distribució de les matriculacions per sexe. Cicles formatius de la gastronomia a la RMB. Curs 2022/23



Font: elaboració pròpia a partir de dades del Departament d'educació – Generalitat de Catalunya.

Pel que fa a l'edat dels/les matriculats/des, la distribució és concentra entre les edats d'accés mínima als cicles de formació professional i les edats que corresponen a la durada regular del cicle.

Gràfic 20. Distribució de les matriculacions segons edat. Cicles formatius logístics a la RMB. Curs 2018-2019



Font: elaboració pròpia a partir de dades del Departament d'educació – Generalitat de Catalunya.



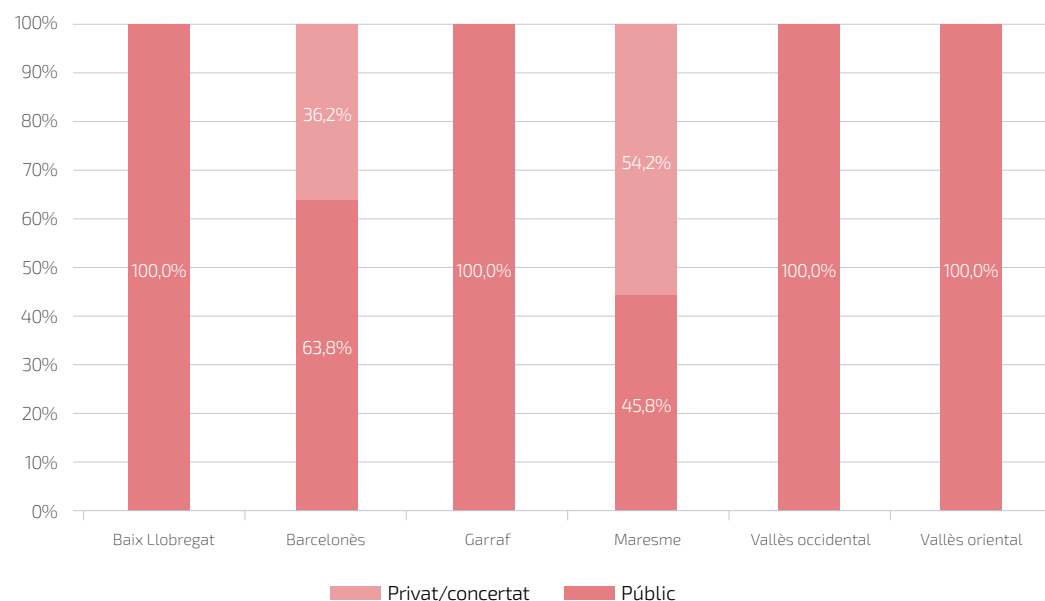
6.4.3 Distribució territorial de l'alumnat

A excepció de l'Alt Penedès, totes les comarques de la Regió Metropolitana de Barcelona compten amb un centre formatiu que imparteix almenys un cicle de formació professional de gastronomia. Malgrat això, hi ha una clara concentració de l'oferta a la ciutat de Barcelona i als seus voltants. Especialment, el Barcelonès lidera amb el 68% dels matriculats en cicles gastronòmics, seguit pel Vallès Occidental (10%) i el Maresme (7%). Quant a la distribució de l'oferta segons la titularitat del centre, l'oferta concertada i privada té una presència

lleugerament inferior a l'oferta pública en els cicles gastronòmics. En concret, representen el 47,1% de les matriculacions. Només en dues comarques el pes de la matriculació privada supera la pública, al Barcelonès i al Maresme, amb un 64% i un 46% respectivament per al curs 2022/23. Per cicles formatius, el CFGS de Direcció de Serveis en Restauració i el CFGM - Serveis en Restauració són els que concentren un major percentatge de matriculacions en centres públics amb un 67% i un 45% respectivament (ver gràfic adjunt).

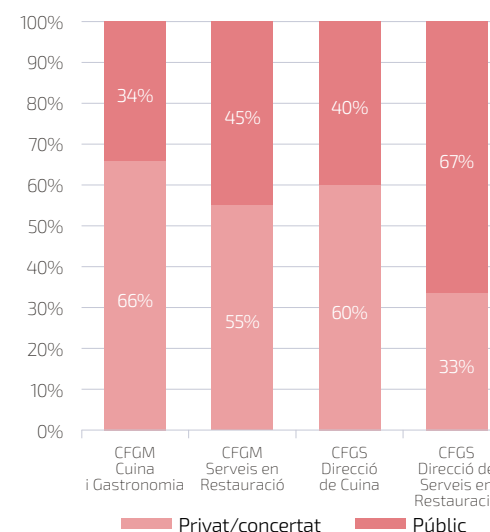


Gràfic 21. Distribució de les matriculacions per titularitat segons comarca. Curs 2022-2023



Font: elaboració pròpia a partir de dades del Departament d'educació - Generalitat de Catalunya.

Gràfic 22. Distribució de les matriculacions per titularitat segons Cicle. Curs 2022-2023

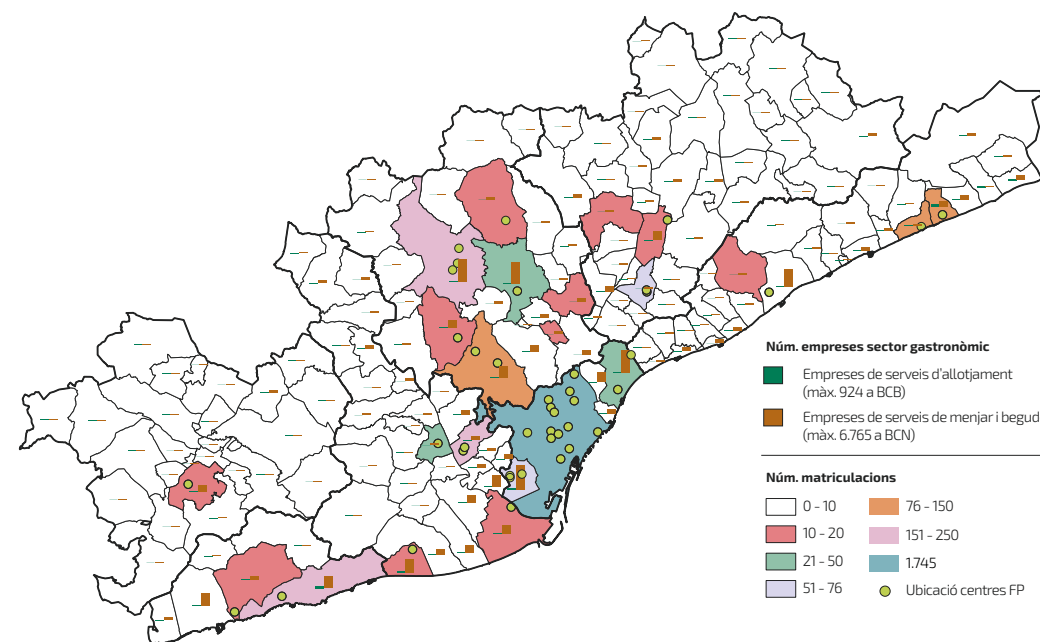


Font: elaboració pròpia a partir de dades del Departament d'educació - Generalitat de Catalunya.

El mapa següent posa en relació la ubicació dels centres formatius amb oferta formativa de cicles gastronòmics, distribució de les matriculacions d'aquestes titulacions i la distribució de les empreses del sector. El resultat de l'anàlisi d'aquestes tres variables posa en relleu els fets següents:

- Totes les comarques compten amb oferta formativa vinculada al sector gastronòmic.
- Concentració de l'oferta formativa, alumnat i empreses sobretot de serveis de menjar i begudes en les comarques del Barcelonès i en amb menor mesura però encara important en el Vallès Occidental, Baix Llobregat, el Garraf i el Maresme. En concret en els municipis de Barcelona, Terrassa, Sant Cugat, Sant Feliu, Sitges, Calella i Sant Pol de Mar.

Mapa 3 Distribució de les matriculacions en cicles formatius logístics. RMB. Curs 2022/23



Font: elaboració pròpia a partir de dades d'afiliació de la Seguretat Social i dades cartogràfiques de l'ICGC

6.4.4 Inserció dels graduats en FP inicial

La inserció laboral dels graduats recents en la família professional d'Hoteleria i Turisme revela una tendència significativa. Entre els qui han obtingut els títols d'FP inicial (CFGIM o CFGS) en els últims nou mesos, el 65% ja treballa o està combinant treball amb estudis addicionals.

És interessant observar una diferència marcada entre els titulats de grau mitjà i els de grau superior. El 76% dels titulats de grau superior es troben ocupats, mentre que aquesta xifra disminueix al 53% en el cas dels titulats de grau mitjà. Això pot atribuir-se a la naturalesa més especialitzada de la formació proporcionada pels CFGS.

Però el que destaca encara més és la divergència en l'interès per continuar amb seva formació entre aquests dos grups. Tot i que una majoria dels titulats de grau superior ja estan inserits al mercat laboral, només el 34% expressa un interès en continuar la formació. En canvi, el 61% dels titulats de grau mitjà manifesten aquest desig de seguir formant-se, una tendència que subratlla la seva motivació per millorar les seves habilitats i competències professionals.

6.5 Punts claus del capítol

- El Catàleg de qualificacions professionals de Catalunya inclou 12 certificats de professionalitat relacionats amb la gastronomia en els sectors d'hoteleria i turisme.
- A l'abril de 2024, el SOC ofereix 26 cursos de certificacions professionals en el sector gastronòmic, 15 dels quals es realitzen a la Regió Metropolitana de Barcelona. Els municipis inclouen Barcelona, Granollers, El Prat de Llobregat, Sant Adrià de Besòs i Santa Coloma de Gramenet.
- CONFORCAT ofereix 34 accions formatives adreçades a la gastronomia. Una gran part d'elles són en relació a la cuina, a les operacions bàsiques i a la pastisseria/rebosteria.
- El sistema educatiu català de formació professional ofereix cinc programes de formació i inserció (PFI) per a la família d'hoteleria i turisme, facilitant l'accés al mercat laboral.
- Dels cicles formatius de grau mitjà i superior en la família d'hoteleria i turisme, es destaquen quatre vinculats a l'àmbit gastronòmic: Cuina i Gastronomia (grau mitjà), Serveis en Restauració (grau mitjà), Direcció de Cuina (grau superior), i Direcció de Serveis en Restauració (grau superior).
- La matrícula als cicles formatius de formació professional en gastronomia durant el curs 2022/23 va ser de 3.158 alumnes, amb una distribució destacada entre els graus mitjans (49,5%), graus superiors (26%) i programes de formació per a la inserció (24,4%).
- Les matriculacions en graus mitjans i PFI's van experimentar un descens significatiu entre 2019/20 i 2020/21 a causa de la COVID-19, mentre que els graus superiors van recuperar les matriculacions, superant les inicials en un 5%.
- La matrícula en cicles formatius de gastronomia mostra una majoria masculina, especialment en graus superiors, mentre que les dones predominen en especialitats com la pastisseria.



7 EL SECTOR SEGONS EMPRESES I CENTRES FORMATIUS

L'objectiu d'aquest capítol és avaluar l'encaix entre la demanda de qualificació dels i les treballadores del sector gastronòmic i l'oferta formativa professionalitzadora existent, a partir de les dades primàries generades amb el treball de camp, que ha tingut en compte l'elaboració d'una enquesta pròpia i entrevistes a agents clau, realitzat en el marc d'aquest estudi. Tal com s'ha assenyalat en l'apartat 1, s'han dut a terme un total de 10 entrevistes a agents clau del sector i l'enquesta, en que han participat 73 empreses. Aquesta enquesta ha estat adreçada, principalment, a perfils d'establiment gastronòmic, establiment hotel·ler, establiment / empresa relacionada amb el turisme gastronòmic i altres entitats de turisme gastronòmic.

7.1 Demanda de perfils professionals

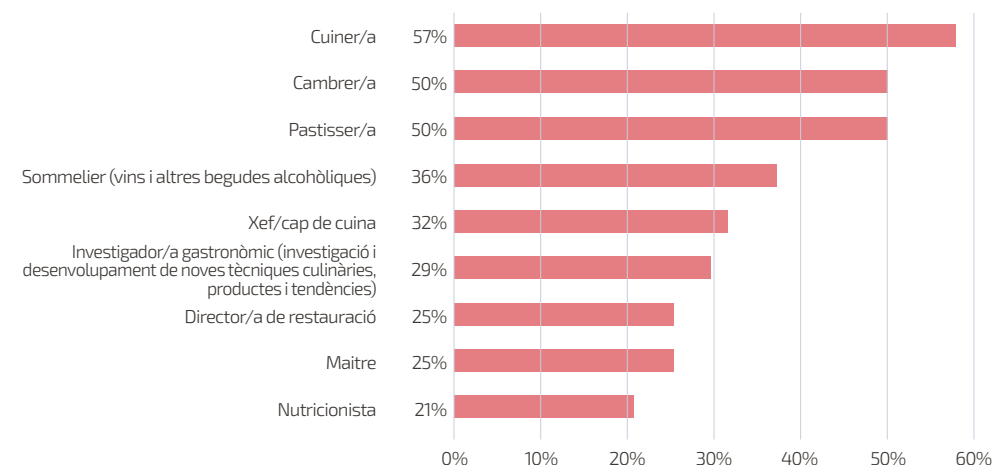
En aquest apartat, es presenta una visió detallada dels perfils professionals més sol·licitats i de difícil cobertura en el sector gastronòmic. Amb aquest propòsit, diferenciarem entre els tres col·lectius enquestats: establiment gastronòmic, establiment hotel·ler, establiment / empresa relacionada amb el turisme gastronòmic i altres entitats de turisme gastronòmic. A més, per a aprofundir en aquests perfils, la informació obtinguda de les enquestes s'ha complementat amb entrevistes a agents clau del sector¹⁵.

7.1.1 Establiments gastronòmics

Observant el gràfic, s'identifica que dins de la categoria d'establiments gastronòmics, els cinc perfils més sol·licitats, amb percentatges superiors al 30%, han estat: cuiner/a (57%), pastisser/a (50%), cambrer/a (50%), sommelier (36%) i xef/cap de cuina (32%). Seguidament, amb percentatges lleugerament més baixos, es troben investigador/a gastronòmic (29%), Maitre (25%) o Nutricionista (21%).



Gràfic 23. Perfils més demandats pels establiments gastronòmics



Font: Observatori de l'FP, Fundació BCN Formació Professional.

Aquests cinc perfils més demanats pels establiments gastronòmics a l'enquesta coincideixen amb el que han assenyalat els agents clau durant les entrevistes. Per tant, es durà a terme una descripció detallada de cada perfil, incloent les seves tasques principals, la situació actual del camp laboral i les competències requerides, així com la formació associada.

Cuiner/a

Un cuiner és aquella persona responsable i capacitada per elaborar, preparar, presentar i conservar una àmplia varietat d'aliments, utilitzant tècniques culinàries. A més, pot contribuir en la creació i definició de propostes gastronòmiques.

Tasques principals	Competències requerides	Formació
Comprovar la cuina i la neteja: aquesta tasca garanteix que la cuina estigui en un estat adequat per treballar-hi. Dosar els aliments: aquesta tasca s'enfoca a ajustar la quantitat d'aliment i preparar els ingredients necessaris per a les receptes. Això permet la consistència dels plats i evitar el malbaratament d'aliments. Preparar les tècniques culinàries, ha de tenir coneixements en diverses tècniques culinàries, com tallar, picar, rostir, coure, fregir, etc. Gestió dels productes: això inclou rebre, emmagatzemar i gestionar els productes alimentaris de manera adequada. És important controlar l'estoc, mantenir la frescor dels aliments i assegurar-se que es compleixin les normatives de seguretat alimentària.. Controlar l'efectiu desenvolupament dels plats: a mesura que es preparen els plats, el cuiner/a ha de controlar la seva qualitat i presentació per garantir que compleixin amb els estàndards del restaurant. Això pot incloure ajustar la temporada, rectificar la presentació o fer altres modificacions segons sigui necessari.	Coneixements culinàries enfocats en experiència en tècniques de cuina i coneixement de diferents estils i cultures culinàries. Creativitat: capacitat per crear plats nous i atractius, així com per presentar el menjar de manera visualment agradable. Organització: habilitat per mantenir una cuina ordenada i gestionar múltiples tasques de manera eficient. Gestió del temps: capacitat per preparar plats dins dels terminis establerts, especialment durant hores punta. Atenció als detalls: precisió en la mesura d'ingredients, temps de cocció i presentació dels plats. Higiene i seguretat alimentària: coneixement i aplicació de les normes d'higiene i seguretat en la manipulació d'aliments.	Cicle Formatiu de Grau mitjà de Cuina i Gastronomia. Certificats Professionals de nivell 1, Operacions bàsiques de cuina (240 hores). Certificats professionals de nivell 2, Cuina (810 hores). PFI, Auxiliar d'Hoteleria: Cuina i Serveis de Restauració. PFI, Auxiliar de Cuina. PFI, Auxiliar d'Hoteleria: Cuina i Càtering. PFI, Auxiliar d'Hoteleria: Cuina i Serveis de Restauració.



Sommelier

El/la sommelier és un/a professional especialitzat/da en tots els aspectes relacionats amb el vi i el seu servei, incloent la seva selecció, compra i emmagatzematge. Posseeix un coneixement profund sobre les varietats de raïm, les regions vitivinícoles i els processos d'elaboració del vi. A més, un sommelier té habilitats en el tast vins, el que li permet avaluar les seves característiques organolèptiques i suggerir els millors maridatges amb plats específics. La funció del sommelier va més enllà del vi, podent abastar altres begudes com cerveses, licors cafès i productes gourmet, assegurant una experiència gastronòmica completa al client. Aquest professional treballa en restaurants, hotels, càterings, cellers, distribuïdores, assessor en empreses gastronòmiques, i botigues especialitzades en vins.

Tasques principals	Competències requerides	Formació
Controlar l'inventari, la rotació i la compra de vins i begudes i assegurar la correcta conservació.	Coneixement profund del vi, begudes i productes gourmet.(cerveses, licors, cafès...).	Cicle Formatiu de Grau mitjà de Serveis en Restauració
Selecció de vins i begudes que s'oferiran a la carta.	Habilitats de servei: Decantar, obrir i servir el vi de manera professional.	Cicle Formatiu de Grau Superior en Direcció de Serveis de Restauració.
Buscar nous productes i proveïdors negociant preus i condicions de compra.	Maridatge: Recomana vins per acompanyar plats i menús.	Diplomes d'especialització en sommelieria.
Atendre les consultes dels clients sobre els vins i begudes i recomanar els més adequats.	Gestió de celler: Seleccionar, comprar i conservar vins.	Certificats de professionalitat de nivell 3, Vins, altres begudes i productes selectes propis de sommelieria (690 hores).
Collaborar amb el personal de sala i cuina per a la correcta elaboració de la carta i servei dels vins i begudes.	Habilitats de venda: Aconsellar i vendre vins als clients, ja sigui en un restaurant o botiga.	
	Creativitat i innovació: Desenvolupar noves idees per a la promoció del vi i la gastronomia.	
	Comunicació efectiva, oral i escrita	
	Atenció al client: Oferir un servei personalitzat i atent.	
	Capacitat de treball en equip: Col·laborar amb el personal de sala i cuina.	
	Resolució de problemes: Atendre les necessitats dels clients i solucionar imprevistos.	
	Aprenentatge continu: Actualitzar els seus coneixements sobre el vi i les tendències del sector.	
	Capacitat de networking.	

Pastisser/a

El pastisser és el professional especialitzat en la creació i elaboració d'una àmplia gamma de productes de rebosteria, des de pastissos i coques fins a postres individuals i xocolates. El seu rol implica liderar i supervisar l'equip de pastisseria, assegurant la consistència en la qualitat, presentació i sabor de cada creació. A més de ser expert en tècniques de pastisseria, el pastisser també pot estar involucrat en la gestió d'inventari, control de costos i desenvolupament de menús de postres.

Tasques principals	Competències requerides	Formació
Elaboració de productes de rebosteria: crear i preparar una àmplia varietat de productes de pastisseria, com ara pastissos, coques, pastissos, pastes, postres individuals, bombons, entre altres.	Habilitats tècniques en pastisseria: capacitat per a dominar diverses tècniques de pastisseria, com ara la preparació de masses, la decoració de pastissos, la fabricació de xocolata, entre altres.	Certificats de professionalitat nivell 1, Activitats bàsiques en obradors de pastisseria/rebosteria (360 hores).
Desenvolupament de receptes: dissenyar i desenvolupar noves receptes i variacions de productes existents, tenint en compte els gustos dels clients, les tendències culinàries i els ingredients disponibles.	Creativitat: habilitades per a crear receptes originals i innovadores, així com per a dissenyar presentacions atractives i estèticament agradables per als productes de pastisseria.	Certificats de professionalitat nivell 2, Rebosteria (450 hores).
Control de qualitat: garantir que tots els productes de pastisseria compleixin amb els estàndards de qualitat establerts, realitzant proves i tastant els productes regularment.	Precisió i atenció als detalls: capacitat per a seguir receptes amb exactitud, mesurar ingredients amb precisió i prestar atenció als detalls en cada pas del procés de preparació.	Certificats de professionalitat nivell 3, Direcció i producció en pastisseria (870 hores).
Gestió de l'estoc: controlar els nivells d'estoc dels ingredients necessaris per a la preparació dels productes de pastisseria, realitzant comandes i assegurant una correcta gestió del magatzem.	Habilitats organitzatives: capacitat per a gestionar el temps i els recursos de manera eficient, coordinant múltiples tasques i assegurant que els productes estiguin disponibles en els horaris programats.	PFI, Auxiliar de Pastisseria i Forneria.
Col·laboració en la planificació del menú: treballar en col·laboració amb altres membres de l'equip de cuina per desenvolupar i adaptar els menús de postres a les necessitats i preferències dels clients.	Gestió de l'estrès: capacitat per a treballar sota pressió i mantenir la calma en situacions d'alta demanda, com ara durant els períodes de festes o esdeveniments especials.	
	Treball en equip: capacitat per a col·laborar amb altres membres de l'equip de cuina, comunicant-se de manera efectiva i contribuint a un ambient de treball positiu i col·laboratiu.	

Cambrer/a

El cambrer és el professional encarregat d'atendre els clients en un establiment de restauració, com ara restaurants, bars o cafeteries. La seva funció principal és oferir un servei eficient i amable, assegurant una experiència satisfactòria per als clients. Entre les seves responsabilitats es troben prendre comandes, servir menjar i begudes, respondre a preguntes sobre el menú, i proporcionar recomanacions. El cambrer també s'ocupa de la preparació de taules, la neteja de les àrees de servei, i la gestió de les transaccions econòmiques. A més de tenir habilitats en el servei al client, el cambrer ha de ser capaç de treballar sota pressió, tenir coneixements sobre els productes que serveix.

Tasques principals	Competències requerides	Formació
Prendre comandes de menjar i begudes. Servir menjar i begudes als clients. Respondre a preguntes sobre el menú i oferir recomanacions. Preparar taules abans de l'arribada dels clients i netejar-les després de cada servei. Gestionar transaccions econòmiques Collaborar amb l'equip de cuina i bar per garantir una experiència fluida i coordinada. Mantenir la neteja i l'ordre en les àrees de servei. Realitzar tasques de suport addicionals segons les necessitats del restaurant, com ara reabastir materials o ajudar en altres àrees.	Capacitat per gestionar queixes i solucionar problemes de manera eficient i amable. Habilitats interpersonals per interactuar positivament amb els clients. Capacitat per seguir instruccions dels supervisors i col·laborar en un entorn de treball dinàmic. Cura per mantenir la neteja i la presentació de les taules i l'establiment.	Grau mitjà de Serveis en Restauració Certificats Professionals HOT092_1. Operacions bàsiques de restaurant i bar HOT679_2. Serveis de restaurant, bar i cafeteria



Xef- Cap de Cuina

Responsable de la direcció i la supervisió de la cuina de qualsevol tipus establiment amb oferta culinària. Es responsabilitza de crear l'oferta gastronòmica i dirigir i supervisar l'equip de cuina i assegurar-se que els estàndards de qualitat es compleixin en tot moment. En alguns casos, també te responsabilitat sobre certs aspectes del negoci.

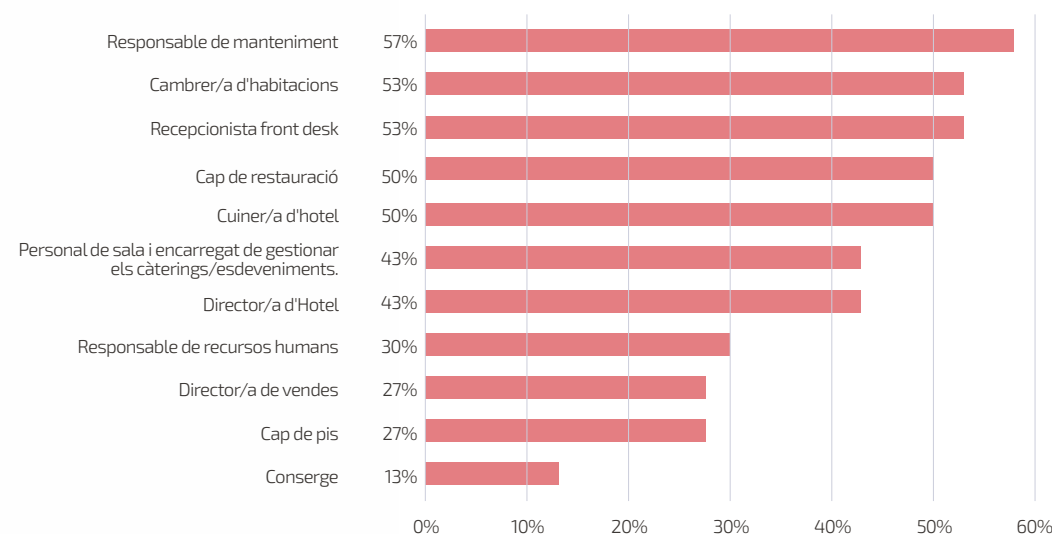
Tasques principals	Competències requerides	Formació
Dirigir, guiar i gestionar l'equip culinari. Elaborar i planificar l'oferta culinària. Gestionar els costos, compres i inventaris. Mantenir els estàndards d'emmagatzematge, rotació, i qualitat. Garantir el compliment dels codis i normatives sanitàries aplicables. Establir les pautes de manteniment i neteja dels equips, emmagatzematge i zones de treball.	Coneixement demostrat de tècniques i pràctiques culinàries. Gestió d'equips i capacitats pel lideratge. Atenció a la diversitat de tasques. Consciència constant de les tendències culinàries. Comprensió de les lleis sanitàries i sanitàries. Coneixements d'informàtica i de programes de gestió. Autocontrol. Excel·lents habilitats de gestió del temps i organització.	Cicle Formatiu de Grau Mitjà en Cuina i Gastronomia. Cicle Formatiu de Grau Superior en Direcció de cuina. Grau en Ciències Culinàries i Gastronòmiques. Diplomes d'especialització en cuina.

7.1.2 Establiments hotelers

Dins dels establiments hotelers, els perfils més demandats per més de la meitat de les empreses consultades són: responsable de manteniment (57%), cambrer/a d'habitacions (53%), recepcionista o front desk (53%),

cap de restauració i cuiner/a d'hotel (50%). Per altre banda, amb percentatges més baixos es troben altres com són: personal de sala, director/a d'hotel (43%) o responsable de recursos humans (30%).

Gràfic 24. Perfils més demandats pel establiments hotelers



Font: Observatori de l'FP, Fundació BCN Formació Professional.

Com es pot observar, els perfils més demandats relacionats amb la gastronomia, com el cap de restauració i els cuiners d'hotel, coincideixen amb els perfils identificats pels establiments gastronòmics i els agents clau del sector. Per aquest motiu, no es repetirà la descripció d'aquests rols, ja que han estat abordats en l'epígraf anterior.

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

Els establiments registrats com a pertanyents al turisme gastronòmic, així com altres entitats del sector, han assenyalat tres perfils professionals com a imprescindibles en el 100% dels casos: guia gastronòmic (expert en gastronomia local), consultor/a gastronòmic/a (professional que assessora establiments i restaurants), i blogger o influencer gastronòmic. Tot i que aquests perfils no han estat considerats entre els més rellevants durant les entrevistes, s'ha decidit incloure una breu descripció d'aquests rols per destacar-ne el valor i la seva creixent importància dins del sector.

El guia gastronòmic és el professional especialitzat per l'organització i la realització de visites i experiències culinàries que presenten la cultura gastronòmica d'una regió. El guia gastronòmic dissenya rutes que inclouen restaurants, mercats, i altres establiments relacionats amb el menjar, i proporciona informació sobre plats tradicionals, ingredients locals i tècniques de cuina.

Guia gastronòmic

El guia gastronòmic és el professional especialitzat per l'organització i la realització de visites i experiències culinàries que presenten la cultura gastronòmica d'una regió. El guia gastronòmic dissenya rutes que inclouen restaurants, mercats, i altres establiments relacionats amb el menjar, i proporciona informació sobre plats tradicionals, ingredients locals i tècniques de cuina.

Tasques principals	Competències requerides	Formació
Organitzar i dirigir visites gastronòmiques a restaurants, mercats i festivals culinaris.	Coneixement de la gastronomia local i regional.	Cicle Formatiu de Grau Mitjà en Cuina i Gastronomia.
Proporcionar informació sobre la història, la cultura i la tradició culinària de la regió.	Habilitats de comunicació i capacitat per captar l'atenció del públic.	Grau mitjà de Serveis en Restauració
Preparar itineraris personalitzats, tenint en compte les preferències i necessitats dels clients.	Capacitat per treballar en equip i coordinar amb altres professionals del sector.	Grau en Ciències Culinàries i Gastronòmiques.
Comunicar-se amb propietaris d'establiments, cuiners i altres professionals per coordinar activitats	Habilitat per adaptar-se a diferents tipus de clients i situacions.	Grau en Turisme
		Diplomes d'especialització en cuina.
		Certificats de professionalitat, Vins, altres begudes i productes selectes propis de sommelieria (690 hores).

Consultor/a gastronòmic/a

El consultor/a gastronòmic/a és un professional especialitzat en assessorar i millorar els serveis gastronòmics d'establiments de restauració. Mitjançant un anàlisi del mercat i de les necessitats dels clients, el consultor/a dissenya estratègies personalitzades per optimitzar la qualitat, la sostenibilitat i la rendibilitat de l'oferta culinària.

Tasques principals	Competències requerides	Formació
Analitzar tendències del mercat i necessitats dels clients.	Habilitats d'anàlisi de dades i tendències. Habilitats de comunicació efectiva.	Cicle Formatiu de Grau Mitjà en Cuina i Gastronomia.
Assessorar establiments en la creació de menús i disseny d'interiors.	Capacitat d'organització i gestió de projectes. Creativitat i innovació.	Grau mitjà de Serveis en Restauració.
Realitzar auditories de qualitat dels serveis gastronòmics.	Orientació al client i habilitats interpersonals.	Grau en Ciències Culinàries i Gastronòmiques.
Formar i capacitar el personal de cuina i sala.		Grau en Turisme
		Diplomes d'especialització en cuina.
		Certificats de professionalitat, Vins, altres begudes i productes selectes propis de sommelieria (690 hores).

Blogger o influencer gastronòmic

Professional que comparteix experiències culinàries, receptes, i recomanacions gastronòmiques a través de plataformes digitals com blogs, xarxes socials i canals de vídeo, amb l'objectiu d'influir en les decisions alimentàries del públic.

Tasques principals	Competències requerides	Formació
Crear contingut visual i escrit sobre experiències gastronòmiques.	Habilitats de comunicació escrita i verbal. Coneixement profund de la gastronomia i les tendències alimentàries.	Cicle Formatiu de Grau Mitjà en Cuina i Gastronomia.
Desenvolupar una audiència mitjançant la interacció amb els seguidors a les xarxes socials.	Habilitats de màrqueting digital i gestió de xarxes socials.	Grau en Ciències Culinàries i Gastronòmiques.
Mantenir-se actualitzat sobre tendències culinàries i novetats del sector.	Capacitat creativa per generar contingut atractiu i innovador.	Grau en Turisme
	Capacitat d'anàlisi per mesurar l'impacte del contingut i ajustar estratègies	Diplomes d'especialització en cuina.
		Estudis en comunicació.

7.1.4 Quines mancances té el sector? dificultats per trobar candidatures per a alguns perfils, Necessitats formatives i perfils de difícil cobertura

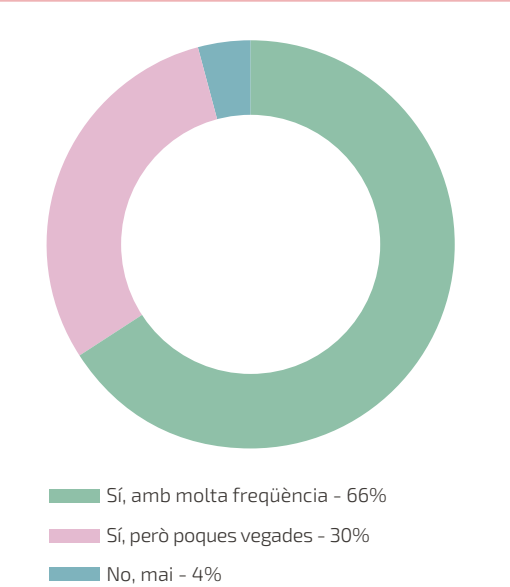
Els establiments registrats com a pertanyents al turisme gastronòmic, així com altres entitats del sector, han assenyalat tres perfils professionals com a imprescindibles en el 100% dels casos: guia gastronòmic (expert en gastronomia local), consultor/a gastronòmic/a (professional que assessora establiments i restaurants), i blogger o influencer gastronòmic.

Tot i que aquests perfils no han estat considerats entre els més rellevants durant les entrevistes, s'ha decidit incloure una breu descripció d'aquests rols per destacar-ne el valor i la seva creixent importància dins del sector.

Quan s'indaga en els motius que dificulten trobar candidats/es als llocs de treball oferts per les empreses, destaca amb molta diferència el fet que hi ha poc personal qualificat en relació amb la demanda (45%), seguit per una especialització baixa (32%) o les condicions de treball poc atractives (30%). Segons apunten els agents claus entrevistats, el principal problema és que alguns perfils com el de cambrer/a, xef, cap de sala o cuiner són perfils que no estan reconeguts amb prestigi socialment i això, conjuntament amb condicions laborals poc atractives, provoca que els molts professionals no vulguin treballar en aquest sector.

Per exemple, en el cas del perfil de cambrer/a s'especifica que a conseqüència de la forta temporalitat en alguns restaurants i hotels, les empreses es veuen obligades a competir per perfils més sèniors i en ocasi-

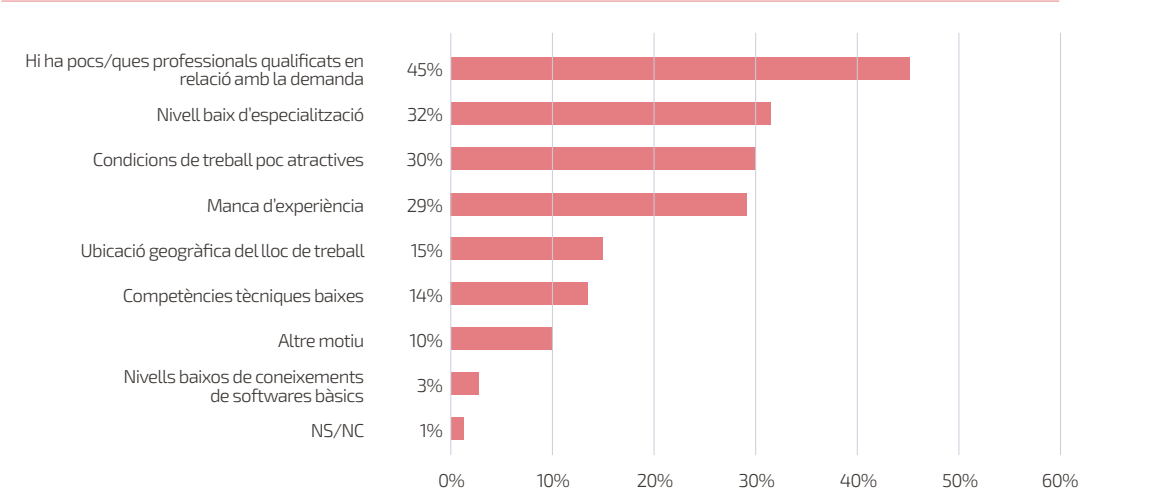
Gràfic 25. Dificultats per trobar candidatures per a alguns perfils professionals



Font: elaboració pròpia a partir de dades del Departament d'educació – Generalitat de Catalunya.

ons han de treballar amb poc personal o promocionar a aquest lloc de treball en base a personal que en realitat té una escassa experiència.

Gràfic 26. Motius que dificulten trobar candidats/es als llocs de treball



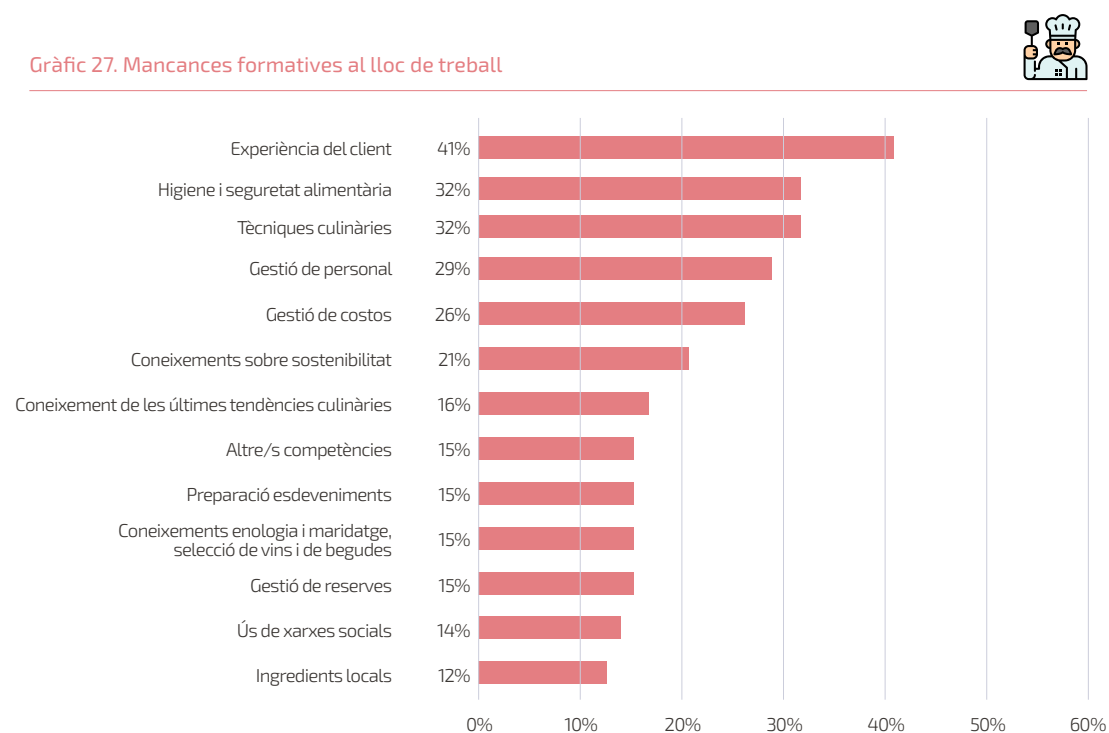
Font: Observatori de l'FP, Fundació BCN Formació Professional.

A banda d'aquest fet, des del sector es considera que les plantilles tenen necessitats formatives en els següents àmbits: experiència del client 41%, higiene i seguretat alimentària 32% i tècniques culinàries 32%. Amb percentatges de resposta superiors al 20% també es troben els continguts relacionats amb gestió de per-

sonal i de costos així com coneixement de sostenibilitat. Amb percentatges entre el 16% i el 12% s'esmenten les necessitats formatives del camp dels esdeveniments, els xarxes socials i el coneixement de la gastronomia local.



Gràfic 27. Mancances formatives al lloc de treball



Font: Observatori de l'FP, Fundació BCN Formació Professional.

7.2 Perfils professionals emergents

La transformació del sector gastronòmic reforçada per la innovació tecnològica, les experiències immersives, la sostenibilitat i la cuina de quilòmetre zero està creant una nova demanda de perfils professionals al mercat laboral. Per una banda, la innovació tecnològica està integrant-se cada cop més en la gastronomia mitjançant la intel·ligència artificial, la realitat augmentada i la impressió 3D d'aliments. Aquestes tecnologies no només transformen la manera en què es preparen i presenten els aliments, sinó que també requereixen una nova gamma de competències tècniques i creatives pels professionals que es dediquen aquesta tasca. Paralelament, les experiències immersives redefeixen la interacció dels consumidors amb els aliments, demanant competències adreçades a la creativitat i sostenibilitat.

A mesura que aquestes tendències es consoliden, es fa evident la necessitat de professionals amb competències que integrin múltiples disciplines. La complexitat i la interconnexió de les noves tecnologies i pràctiques sostenibles requereixen professionals capaços de treballar en equips interdisciplinaris, combinant habilitats de diferents àmbits per innovar i solucionar problemes de manera efectiva. A partir de les entrevistes realitzades en el nostre estudi, s'ha identificat una gran quantitat de perfils professionals que comencen a destacar dins del sector gastronòmic. A continuació s'exposen una descripció de cada perfil.



Cocteler

Aquest perfil ha guanyat un ampli reconeixement en els últims anys, essent un perfil molt demandat a la mateixa vegada que molt difícil de trobar en el món de la gastronomia. Cada vegada més són els propis restaurants que compten a un expert en aquest àmbit al mateix temps que aquesta figura es fa servir en llocs com els hotels gastronòmics. Si parlem d'un cocteler, es pot definir com una persona especialitzada en la creació i preparació de begudes alcohòliques i no alcohòliques. S'encarrega de dissenyar i elaborar una àmplia varietat de còctels, adaptant-se a les tendències del mercat. A més, el seu objectiu és oferir una experiència personalitzada als consumidors, destacant la seva habilitat en la preparació de cada beguda i assegurant una experiència única.



Gastro-Consultor

Un gastro-consultor és un professional especialitzat en l'assessorament gastronòmic que ajuda a dissenyar i optimitzar menús, millorar els processos de cuina i implementar noves tendències culinàries. Aquest perfil es distingeix per la seva capacitat d'oferir solucions personalitzades que milloren l'experiència global dels clients, assegurant una bona qualitat en cada detall del servei. A més, la seva experiència en diferents àmbits del negoci garanteix una gestió més eficient i rendible, adaptant-se a les necessitats específiques de cada establiment.

En la actualitat, aquesta figura s'ha convertit en una peça clau per a molts restaurants i hotels gastronòmics reconeguts, ja que ofereix una visió integral del negoci que inclou gestió, finances i mercadotècnia.



Especialista en Gestió d'Experiències Gastronòmiques Immersives

Professional encarregat de dissenyar i organitzar experiències culinàries que involucren tots els sentits, com ara sopars a les fosques, esdeveniments sensorials i degustacions temàtiques. Aquest expert no només crea menús innovadors, sinó que també es dedica a proporcionar una immersió completa en l'experiència gastronòmica, utilitzant la presentació dels plats, la il·luminació i altres elements per crear un ambient que enriqueixi la percepció sensorial dels comensals. Les seves tasques principals inclouen la conceptualització de cada experiència gastronòmica, la selecció d'ingredients que despertin els sentits, i la coordinació amb equips de servei per garantir una execució de qualitat. En la actualitat, aquest perfil està en desenvolupament i encara no es molt comú perquè requereix una combinació de habilitats creatives i tècniques, així com una comprensió de la psicologia del consumidor i les tendències gastronòmiques. Aquest tipus de perfil ja es pot trobar en restaurants com l'Enigma de Albert Adrià.





Expert/a en comunicació i màrqueting gastronòmic

Un gastro-consultor és un professional especialitzat en l'assessorament gastronòmic que ajuda a dissenyar i optimitzar menús, millorar els processos de cuina i implementar noves tendències culinàries. Aquest perfil es distingeix per la seva capacitat d'oferir solucions personalitzades que milloren l'experiència global dels clients, assegurant una bona qualitat en cada detall del servei. A més, la seva experiència en diferents àmbits del negoci garanteix una gestió més eficient i rendible, adaptant-se a les necessitats específiques de cada establiment.

En la actualitat, aquesta figura s'ha convertit en una peça clau per a molts restaurants i hotels gastronòmics reconeguts, ja que ofereix una visió integral del negoci que inclou gestió, finances i mercadotècnia.



7.3 Realitats i demandes del sector

De les entrevistes realitzades i de les respostes recollides a través de les enquestes, s'han identificat diverses realitats i demandes específiques del sector. A continuació, es detallen els punts més rellevants identificats.

Desajust entre les expectatives acadèmiques i les realitats laborals: Des del sector, es reconeix que l'alumnat presenta un nivell formatiu que sovint està alineat amb les tasques demanades al lloc de treball. Aquesta base acadèmica és força valorada pels allotjaments i llocs de restauració, ja que facilita una ràpida adaptació a les tasques tècniques que es requereixen. No obstant això, es posa èmfasi en la necessitat d'abordar altres aspectes clau, com la gestió de la frustració i l'ajustament de les expectatives professionals.

En particular, s'observa que molts estudiants que finalitzen els seus estudis, especialment aquells procedents de Grau Superior, tenen aspiracions immediates d'ocupar càrrecs com a xefs encarregats o caps de cuina. Aquesta ambició és comprensible donada la seva formació i vocació pel sector, però sovint no es correspon amb la realitat del mercat laboral. Els experts del sector destaquen que abans d'arribar a aquestes posicions de responsabilitat, és essencial que els joves professionals experimentin diverses etapes prèvies dins del lloc de treball i realitzen feines que possiblement siguin reiteratives o poc atractives. Per als agents claus entrevistats els recorreguts professionals venen per assumir rols en diferents àrees de la cuina, on poden desenvolupar habilitats pràctiques i adquirir una comprensió més profunda de les opera-

cions diàries. Segons ells aquesta progressió gradual no només enriqueix el seu perfil professional sinó que també els prepara millor per a la presa de decisions i la gestió d'equips en el futur.

Millora de les competències transversals de l'alumnat: Una de les demandes més freqüents del sector gastronòmic està relacionada amb les competències transversals. En un entorn que és tan dinàmic i competitiu com el de la gastronomia, les habilitats tècniques i el coneixement són fonamentals, però sovint és important que competències transversals complementin aquestes habilitats. Des del sector, es remarca la importància de treballar aspectes com la comunicació en públic, ja que la capacitat de transmetre idees de manera clara i efectiva és essencial tant en la interacció amb clients, com en la coordinació amb l'equip de treball. Per exemple, en la rebuda a un restaurant la interacció del cap de sala amb els clients és un punt crucial en la futura experiència. A més, la capacitat de gestionar diverses tasques simultàniament és rellevant en un lloc, on el ritme de treball és ràpid i dinàmic i la precisió és necessària.

Altres habilitats importants inclouen la empatia, motivació personal, la disciplina i la persistència, que són necessàries per superar els reptes diaris i mantenir un alt nivell de qualitat en el servei; i la capacitat de resoldre problemes, que permet al personal del restaurant adaptar-se a situacions imprevistes i trobar solucions eficaces.

Coneixements tecnològics i del mercat: Els canvis en les tendències i la tecnologia dins del món de la gastronomia sovint dificulta que els centres educatius puguin actualitzar-se al mateix ritme, cosa que pot

provocar una desactualització en diverses àrees clau. Per exemple, cada vegada més establiments de restauració demanden solucions digitals que permetin optimitzar la gestió interna i millorar l'experiència del client. Un 35% dels establiments gastronòmics¹⁶ expressen la necessitat de disposar d'eines per gestionar comandes online a través de pàgines web o aplicacions pròpies, així com per impulsar la seva presència digital amb campanyes a xarxes socials o l'enviament de butlletins electrònics. A més, un 27% dels negocis manifesten interès en sistemes de comandes online amb entrega a domicili i en l'ús d'aplicacions digitals per a tasques crítiques com la comptabilitat, el control d'inventaris o la planificació operativa. Per exemple destaquen que es imprescindible comptar amb coneixements de softwares com TPV, Ofibarmán, Posandtouch, Glop, Loyverse i Amadeus. Un altre aspecte tecnològic destacat és el relacionat amb el desaprofitament alimentari. En les entrevistes es destaca que és important buscar maneres de reduir el seu impacte, i assenyalen la tecnologia com una eina per a implementar solucions com ajustar la grandària dels plats amb l'objectiu d'aconseguir el desaprofitament zero, o identificar quins són els productes que més ràpidament es deterioren.

Formació específica en àrees estratègiques: Com ja s'ha mencionat abans encara que les agents claus entrevistats consideren que els coneixements i la formació de la plantilla és en general bona, des del sector es destaca que existeixen certs àmbits que no estan encara molt coberts. Per exemple, en el cas de les tècniques culinàries i la higiene i la seguretat alimentària. Existeix una mancança generalitzada d'aquests aspectes que necessiten ser cobertes no només dins del lloc gastronòmic sinó en la interacció amb el client. Per exemple, es destaca l'ús normalitzat de guants per part dels cambrers en el restaurant a l'hora de portar els plats i el poder conèixer les tècniques utilitzades per a la preparació del producte amb la finalitat de presentar-se davant del client i descriure-li el procés d'elaboració i donar una imatge de qualitat i seguretat dels plats que menjaran.

Mancança de recursos i materials: Aquesta apellació està recollida des de la perspectiva dels centres formatius, La majoria dels ensenyaments professionals relacionats amb la gastronomia impliquen despeses significatives en recursos i materials. Un exemple clar és l'adquisició de tecnologia avançada per a la cuina moderna, com els equips de cocció especialitzats o els sistemes de gestió d'inventaris, que poden ser molt costosos. En molts casos, el cost d'aquests equipaments no sempre està compensat per les ajudes o subvencions disponibles, fet que obliga als centres educatius a prendre decisions difícils sobre com gestionar els seus recursos i poder utilitzar només uns tipus concrets de softwares o de tècniques, deixant altres com la impressió 3D o l'ús del nitrogen líquid.

Condicions del sector: Les condicions actuals del sector gastronòmic, incloent tant els salaris com les hores treballades i la limitada conciliació familiar, juguen un paper significatiu en l'allunyament de molts professionals potencials d'aquesta indústria. Com destaquen algunes persones entrevistades, els salaris sovint no són suficients per compensar les llargues jornades laborals i la falta de flexibilitat horària.

Aquestes condicions no només poden conduir a una alta rotació de personal, sinó que també disminueixen l'atractiu del sector per a nous entrants. A més, destaquen que la percepció social que es té dels cambrers i altres professionals de la gastronomia no reflecteix la realitat de les competències i el nivell de professionalitat requerits per a aquestes feines. La imatge que es projecta d'aquests professionals com a treballadors amb poc reconeixement o oportunitats de creixement no ajuda a atraure talent qualificat i motivat. Aquest estigma pot desincentivar els joves amb vocació i talent a considerar emprendre una carrera en aquest sector. A més destaquen que la ciutat de Barcelona i la seva àrea metropolitana és uns dels llocs amb més dificultat per trobar personal de llarg termini.

RESUM DE LES DEMANDES I APEL·LACIONS DEL SECTOR GASTRONÒMIC	
Característiques de la formació	• Necessitat d'establir cursos o formacions en àrees com la seguretat i l'higiene, les tècniques culinàries i el producte local. • Treballar aspectes com la comunicació, la presència, la polivalència i la frustració. • Adaptar els softwares i la tecnologia dels centres a la realitat del mercat.
Digitalització i tecnologia	• Incorporació d'eines informàtiques per millorar el malbaratament alimentari, la gestió de comandes, el pagament. • Creació, gestió i posicionament web dels establiments mitjançant l'ús de xarxes socials i softwares especialitzats.
Perfils professionals més requerits	• Cuiner 🔴🔴 • Pastisser 🔴 • Cambrer 🔴 • Cap de restauració i els cuiners d'hotel 🔴 • Guia gastronòmic 🔴
Orientació al client	• Comunicació amb el client. • Coneixement específic de la cuina local i maridatge. • Generació d'experiències mitjançant organització d'activitats online i organització d'activitats a l'establiment.
Sostenibilitat	• Plataformes online de venda d'excedent o productes pròxims a caducitat. Per exemple, la iniciativa Too Good To Go que lluita contra el malbaratament d'aliments, oferint l'excedent diari dels establiments a través d'una aplicació a un preu reduït però aplicada als restaurants, sobretot quan tenen producte fresc.
Coneixements específics	• Coneixements en tècniques culinàries. • Coneixements de seguretat e higiene. • Coneixements tècnics del producte. • Coneixements de la cultura gastronòmica local.

🔴🔴 perfil amb molta demandat
🔴 perfil amb demanda

16 Diagnosi, Noves Tendències i Necessitats Formatives al Sector Comerç i Restauració de la Ciutat de Barcelona Observatori de l'FP Març 2021. Fundacio-Bcnfp-co-merç-i-Restauracio_def_compressed.pdf

7.4 Punts claus del capítol

- Dins de la categoria d'establiments gastronòmics, els cinc perfils més sol·licitats, amb percentatges superiors al 30%, són: cuiner/a (57%), pastisser/a (50%), cambrer/a (50%), sommelier (36%) i xef/cap de cuina (32%).
- Respecte als establiments hotelers, els perfils més demandats per més de la meitat de les empreses consultades són: responsable de manteniment (57%), cambrer/a d'habitacions (53%), recepcionista o front desk (53%), cap de restauració i cuiner/a d'hotel (50%).
- Els establiments registrats com a pertanyents al turisme gastronòmic han assenyalat tres perfils professionals fora dels anteriors: guia gastronòmic (expert en gastronomia local), consultor/a gastronòmic/a (professional que assessora establiments i restaurants), i blogger o influencer gastronòmic.
- Del total d'empreses consultades, pràcticament la totalitat experimenta dificultats sempre per a trobar professionals (96%), i més del 60% de manera molt freqüent.
- En quant als principals motius que dificulten trobar candidats/es als llocs de treball es destaquen: que hi ha poc personal qualificat en relació amb la demanda (45%), seguit per una especialització baixa (32%) o les condicions de treball poc atractives (30%).
- Una de les demandes més freqüents del sector gastronòmic està relacionada amb les competències transversals.



8 RECOMANACIONS I PROPOSTES D'ACCIÓ

Al llarg d'aquest document s'ha destacat la importància de la gastronomia i les activitats econòmiques associades, que exerceixen un paper crucial per a la ciutat de Barcelona i tota la seva àrea metropolitana. En aquest sentit, resulta imprescindible promoure iniciatives i accions que permetin continuar impulsant el sector, adaptant-lo al nou context i a les tendències emergents. Especialment des del punt de vista de la formació professional, que és fonamental per al desenvolupament del sector i per a garantir la seva sostenibilitat i competitivitat a llarg termini.

A continuació, establim una sèrie de recomanacions i propostes en base a la informació recollida en el treball de camp i en la consulta de documents clau i específics del sector diferenciada per eixos d'actuació.

EIX 1. PROFESSIONALITZACIÓ DEL SECTOR

Per tal de garantir la qualitat i competitivitat de la gastronomia a Barcelona i la seva àrea i regió metropolitana, és essencial professionalitzar el sector gastronòmic. Això implica reconèixer-lo com una activitat econòmica amb entitat pròpia.

Ex 1.1 Taules sectorials i gremis com mecanismes de potenciació

Una de les principals recomanacions es consolidar una estructura de taules sectorials per establir mecanismes de comunicació entre l'administració, els centres formatius i el teixit productiu. Aquestes taules podrien tractar temes clau com la millora dels currículums formatius, l'adaptació a noves tendències (sostenibilitat, digitalització), i la creació de programes de suport a la restauració. D'altra banda, els gremis poden posar en marxa eines com la promoció de la gastronomia i la participació en campanyes i iniciatives com fires gastronòmiques, col·laboracions entre xefs reconeguts i establiments locals, i l'impuls de segells de qualitat i millores de condicions dins del sector.

Ex 1.2 Professionalització dels treballadors

Una de les principals recomanacions per millorar

la professionalització dels treballadors en el sector gastronòmic i que a més a més és una de les principals apellacions és la de dissenyar programes especialitzats dins de la Formació Professional. Aquests programes haurien d'incloure continguts enfocats a àrees clau com la sostenibilitat, tecnologies emergents, cultura de servei al client i sanitat i higiene.

A més, és fonamental promoure certificacions específiques que avalin la competència professional en àrees crítiques del sector gastronòmic, com la cuina sostenible, la gestió de restaurants i el turisme gastronòmic. Aquestes certificacions ajudarien a millorar la qualitat del servei, afavoririen la mobilitat laboral i elevarien els reconeixement professionals dins de la indústria.

Ex 1.3 Formació continua i ocupacional

Una de les principals recomanacions és millorar la formació contínua mitjançant l'actualització periòdica del personal ocupat. Algunes recomanacions serien incloure tallers i cursos regulars sobre tècniques innovadores de cuina com l'slow food, el nitrogen líquid i la gastronomia sostenible. Aquestes programes podrien estar dirigits a treballadors de tots els nivells i adequar el contingut dependent del mateix. Per altre banda, les empreses podrien millorar el coneixement de la seva

plantilla mitjançant la participació en fires i congressos. Per últim, fomentar l'ús de plataformes digitals i xarxes socials i donar cursos en aquest àmbit pot ser una eina clau per millorar la formació i la cohesió dels treballadors/es.

I, en segon lloc, potenciar itineraris formatius que, després del pas per la Formació Professional, contemplin la Formació Continuada per a una especialització professional. En concret, en softwares digitals com TPV, Ofibarman, Posandtouch, Glop, Loyverse i Amadeus.

Ex 1.4 Millores salarials i de les condicions laborals per atraure professionals qualificats

Les condicions actuals del sector gastronòmic, que inclouen salaris insuficients, llargues jornades laborals i una limitada conciliació familiar, tenen un impacte significatiu en l'allunyament de potencials professionals d'aquesta indústria. La imatge que es projecta d'aquests professionals com a treballadors poc reconeguts, amb limitades oportunitats de creixement, no ajuda a atraure talent qualificat i apassionat. Aquest estigma pot desincentivar els joves amb vocació i talent a considerar una carrera en aquest sector. Per tant, les recomanacions d'aquest eix van adreçades a:

Millora de les condicions laborals: implementar salaris més competitius i condicions laborals que facilitin la conciliació familiar, com horaris flexibles i possibilitats de teletreball en tasques administratives.

Reconeixement professional: Promoure la professionalització del sector mitjançant campanyes de sensibilització que destaquin les habilitats i la formació necessàries per treballar en gastronomia, així com les oportunitats de creixement i especialització.

Treballar en canviar la imatge del sector: crear una narrativa positiva al voltant de les carreres gastronòmiques que posi de relleu l'apassionant món de la cuina i el servei, així com les històries d'èxit de professionals del sector.

Ex 1.5 Capacitar a les empreses per aconseguir personal de llarga duració

Les empreses del sector gastronòmic han de treballar en projectar una visió d'employer branding, és a dir, en la creació d'una imatge positiva de l'empresa com a lloc de treball. Per aconseguir això es necessari potenciar els valors de la restauració, les oportunitats de formació continua, la conciliació laboral i les opcions de desenvolupament professional dins del sector.

EIX 2. ADAPTACIÓ DE L'ITINERARI FORMATIU D'FP

Com ja s'ha comentat en el apartat d'apellacions i demandes del sector, un de les principals reclams és el desajust que existeix entre la formació als centres i la realitat del sector, sobretot en termes de tendències i digitalització. Davant d'això es proposa:

Eix 2.1. Potenciar l'FP dual com a vector principal de formació per a futurs professionals de la gastronomia

La Formació Professional Dual en el marc de la nova llei d'FP, va augmentar les hores de pràctiques en empreses, aquest fet exigeix una col·laboració més estreta entre els centres formatius, el Departament d'Educació i FP i les empreses. Perquè aquesta col·laboració sigui efectiva, cal establir mecanismes

que garanteixin que els continguts de la formació siguin actuals i s'adaptin a les necessitats reals del sector gastronòmic. Una proposta concreta seria la

la creació d'una plataforma digital comuna, que faciliti la connexió entre empreses gastronòmiques, els prospectors i els centres d'FP. En aquesta plataforma, les empreses podrien identificar les seves necessitats formatives i oferir llocs de pràctiques, mentre que els centres formatius podrien adaptar els continguts de la formació per cobrir aquestes necessitats. Aquesta eina també permetria un seguiment més pròxim de la formació i el desenvolupament de l'estudiant, fent més fàcil la detecció de possibles mancances i ajustant els programes formatius en temps real.

Una altra recomanació seria valorar la implantació

de l'FP dual rotatòria, que permetria als estudiants formar-se en diverses àrees del sector gastronòmic. Això contribuiria a la creació de futurs professionals amb una visió integral i habilitats per gestionar diverses funcions simultàniament, adquirint coneixements per treballar en àrees complementàries. Per exemple, com destaquen els agents claus entrevistats un xef no només hauria de dominar la cuina, sinó també ser capaç de comunicar-se amb els clients per presentar els plats i millorar l'experiència gastronòmica. Amb aquesta proposta és podria millorar aquests aspectes.

Eix 2.2. Adaptar el currículum formatiu dels cicles vinculats a la cadena de valor a les tendències en matèria de sostenibilitat i digitalització

Aprofitant l'estructura existent del currículum formatiu dels cicles vinculats a la gastronomia, és necessari adaptar els continguts a les tendències en matèria de sostenibilitat i digitalització. En primer lloc, pel que fa a la sostenibilitat, aspectes com el malbaratament alimentari, la cuina de proximitat o kilòmetre zero són clau per a les noves formes de cuinar i tractar el menjar. D'altra banda,

pel que fa a la tecnologia, la gestió de les restes de menjar, les xarxes socials i les reserves online són punts cabdals per fer del projecte gastronòmic un procés més eficient. Establir una adaptació progressiva del currículum formatiu existent o la creació de mòduls específics en aquestes àrees poden ser algunes alternatives per suplir les mancances assenyalades.

Eix 2.3. Foment de les soft- skills relacionades amb la comunicació, la experiència al client, la frustració

Un dels perfils professionals més demandats per les empreses és el de Cap de cuina. I algunes de les habilitats més recurrentment esmentades són les relatives a la comunicació efectiva i rebre dels clients, segon els agents claus és la primera impressió del lloc de restauració. En aquest sentit, es torna imprescindible per tant, el focus en la capacitat de l'alumnat de l'FP en aquelles soft skills més vinculades a la comunicació efectiva, la pressió i la gestió de les emocions. En definitiva, aconseguir que l'alumnat pugui entendre que el mateix és part del procés gastronòmic i de la experiència final del client.

redueix les despeses, sinó que també minimitza els riscos econòmics associats amb la compra de tecnologia que es pot desactualitzar ràpidament. Mitjançant aquestes iniciatives, els centres educatius poden adaptar-se millor als canvis en la gastronomia i preparar els seus alumnes per un futur professional ple de possibilitats. Per exemple, l'ús de màquines 3D o recreació d'entorns virtuals en els que potenciar les experiències del client.

Eix 3.2. Digitalització dels establiments de restauració

Els consumidors exigeixen cada cop més un tracte especial quan decideixen anar a un restaurant, un tracte que passa per una millor qualitat del menjar i la immediatesa. Segons les dades ofertes per Restaurant Trends, el 40% de les persones afirmen sentir-se molestes quan han d'esperar cinc minuts per realitzar la seva comanda, i el 38% té la sensació que rep menys prioritat que quan demana menjar en línia. Davant d'aquesta

situació, la digitalització representa una oportunitat estratègica perquè els restaurants optimitzin les seves operacions i millorin l'experiència del client.

Per tant, algunes de les recomanacions passen per la implementació de menús digitals interactius, accessibles mitjançant tauletes o codis QR, que ofereixin informació addicional sobre al·lèrgens o recomanacions personalitzades. D'altra banda, les comandes en línia i el servei de delivery, ja sigui a través de plataformes o aplicacions pròpies, facilitarien als establiments ampliar la seva oferta i millorar el temps d'espera dels consumidors.

Així mateix, la incorporació de pagaments mòbils i sense contacte permeten l'agilització de les transaccions, redueix els temps d'espera i milloren la satisfacció dels clients en oferir una experiència més ràpida i segura. Finalment, una altra recomanació és formar l'equip per a l'adopció d'aquestes tecnologies facilitant la integració de l'equip i, com es va esmentar en l'eix 1, permetin la cohesió i la millora de la comunicació i la motivació.

EIX 3. MILLORA TECNOLÒGICA

Eix 3.1. Capacitació (equipament) dels centres d'FP i del professorat

Per integrar la tecnologia en tots els àmbits de la gastronomia, és fonamental que els centres educatius comptin amb professionals i docents capacitats en les darreres innovacions tecnològiques, així com que tinguin accés a recursos adequats. Amb aquest objectiu les principals recomanacions passen per:

- Formació continua del professorat en software especialitzat en sostenibilitat i plataformes que ajudin a optimitzar processos i que són demandats en la restauració. Per exemple són els casos de Leanpath que és un software que, fent servir una bàscula, ens facilita el recull i l'anàlisi de dades relatives al MA, de tal manera que aquestes són més fàcilment assimilables o Winnow Vision de manera similar a

l'anterior, el sistema pesa i fa fotografies dels residus alimentaris quan es llencen al cubell. Fent servir aquestes imatges, la màquina reconeix què s'ha llençat a la brossa i fa un seguiment automàtic dels residus d'aliments.

- Realització de cursos en restaurants i empreses que utilitzin tecnologies d'avantguarda, com la intel·ligència artificial o les aplicacions mòbils per a l'experiència del client. D'aquesta manera el professorat també pot veure de primera mà quines són les tendències i els processos més nous.
- Respecte l'accés als recursos materials per part dels centres, els agents entrevistats coincideixen a suggerir la creació de sistemes de materials compartits o de lloguer, evitant així la necessitat d'adquirir equipament costós. Aquesta estratègia no només

Eix 4. Conscienciació social

Eix 4. Conscienciació social

Amb l'objectiu d'atraure talent al sector gastronòmic i consolidar la Regió Metropolitana de Barcelona (RMB) com a referent gastronòmic, els agents entrevistats van destacar la necessitat d'un major suport per part de les administracions públiques. Aquest suport es pot materialitzar a través del diàleg en taules sectorials (Eix 1), aprofitant l'estructura de visibilització regional mitjançant plans gastronòmics ja existents, o bé amb la creació d'esdeveniments de caràcter internacional.

Una de les recomanacions d'aquest eix és prestigiar el sector mitjançant campanyes publicitàries, esdeveniments de cuina a l'aire lliure i la promoció del consum en establiments tradicionals i de productes de quilòmetre zero, implicant així la ciutadania en la revalorització de l'oferta local.

Una altra proposta d'aquest eix és organitzar esdeveniments a nivell regional que reconguin la tasca de figures destacades dins l'hostaleria, com els Caps de sala. Una iniciativa similar es duu a terme a nivell nacional amb l'esdeveniment Summit de Sala de Espanya, en la que la primera edició va reunir prop de 100 caps de sala d'arreu del país per debatre sobre les problemàtiques i oportunitats de millora en el sector de la restauració.

A més expandir iniciatives a nivell regió metropolitana de premis com els Premis de Barcelona Restauració, en el que l'objectiu és donar visibilitat als establiments de restauració de la ciutat que han destacat durant l'any 2023 pel seu vincle amb el barri i amb valors com la integració, la qualitat de vida, la sostenibilitat, la innovació i l'adaptabilitat als nous temps.

9 CONCLUSIONS

Els resultats de l'estudi remarquen la importància del sector gastronòmic dins el global de l'economia de la Regió Metropolitana de Barcelona, sent el setè sector estratègic de major importància al territori amb una aportació de 6,3 milions d'euros i la generació d'ocupació per a gairebé 189.000 persones. En tot cas, el sector ha experimentat, durant la darrera dècada a l'RMB, una lleugera tendència al creixement en l'afiliació, així com en termes de contractació indefinida i disminució de l'atur. No obstant, la pandèmia de la COVID-19 va suposar un important sotrac per a l'evolució de totes aquestes tendències. En qualsevol cas, la gastronomia es consolida com una activitat amb una major importància relativa pel que fa a ocupació i empreses, que no pas per la seva representació en termes de VAB.

A partir d'aquí, el sector evoluciona en la direcció d'una transformació que es manifesta al sector en forma d'incorporació de pràctiques orientades a la sostenibilitat, la tecnologia, l'experiència del client i les noves tècniques culinàries. Els principals reptes per poder assolir aquesta transformació passen per la manca de personal qualificat, l'atracció i la retenció de talent. Així, els perfils més demandats, segons els agents clau, inclouen cambrers, caps de sala, sommeliers i pastissers. Aquesta escassetat de professionals posa de manifest la necessitat de millorar les condicions laborals i professionalitzar el sector a través de l'impuls de la formació professional.

En aquest context, tanmateix, la designació de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025 representa una oportunitat per afrontar aquests reptes de manera estratègica. Aquest reconeixement no només permet posar en valor el patrimoni culinari català, sinó també generar les sinergies necessàries per enfortir les bases del sector i assegurar-ne el futur.

Un dels punts clau, doncs, és l'alineació de les prioritats formatives amb els eixos estratègics del territori. Això implica modernitzar els programes educatius per incloure competències en sostenibilitat, digitalització, innovació i gestió empresarial. L'objectiu no és només formar professionals tècnicament qualificats, sinó també preparar-los per afrontar l'actual transformació del sector i respondre a les noves demandes dels consumidors. Aquesta actualització formativa compta amb una col·laboració estreta entre escoles, empreses i institucions públiques, creant itineraris professionals que garanteixin una trajectòria laboral sòlida per als estudiants.

A més, el reconeixement com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025 també permet enfortir la visibilitat de la gastronomia catalana a escala internacional, posicionant-la com un referent de qualitat. Iniciatives com la Setmana Internacional de la Regió Mundial de la Gastronomia o el projecte Cuina i Paisatge tenen el potencial de promoure el patrimoni gastronòmic de la regió. Aquestes accions fomenten un turisme enogastronòmic que respecta el territori i les comunitats locals, potenciant la sostenibilitat. La sostenibilitat, de fet, emergeix com un element transversal imprescindible en totes aquestes accions. Per altra banda, la innovació també es posiciona com un pilar fonamental d'aquesta estratègia, impulsant projectes com l'slow cook, que combinen tradició i tecnologia, i generen experiències gastronòmiques úniques.

És per això que, per tal d'assegurar que aquest reconeixement té un impacte real al territori, així com per continuar potenciant el sector gastronòmic, es fa palesa la necessitat d'un compromís ferm de tots els agents implicats. El treball conjunt d'administracions públiques, empreses, associacions del teixit productiu i el sector formatiu pot establir un model de desenvolupament que garanteixi tant la viabilitat econòmica del sector com el benestar de les persones que en formen part. En definitiva, cal aprofitar la inèrcia positiva que el sector té en termes d'ocupació, per tal d'orientar una transformació de l'activitat econòmica en matèria salarial, de retenció del talent i de creació de valor afegit.

10 BIBLIOGRAFIA

- Agència Catalana de Turisme (2023) <https://act.gencat.cat/>
- Consumoteca (2015). <https://www.consumoteca.com/turismo-y-viajes/que-es-un-hotel-gastro-nomico/>
- Diputació de Barcelona. Perfil del turisme gastronòmic a la demarcació de Barcelona (2017). https://www.diba.cat/documents/74348/153682599/turista_gastronomic_web.pdf/9adc9427-fa67-43d5-85ae-0116af0b5619
- EUROSTAT (2022). <https://ec.europa.eu/eurostat/web/products-eurostat-news/w/dd-n-20240402-1#:text=The%20EU's%20accommodation%20and%20food,2.2%25%20of%20its%20value%20added>.
- Harrison, A. 1982 Gastronomy, Escocia: New Horizon Books.
- IDESCAT (2022). <https://www.idescat.cat/indicadors/?id=aec&n=15560&lang=es>
- MINCIT (1999). Decreto numero 2395. Consultado el 25/02/2024. <https://www.mincit.gov.co/ministerio/normograma-sig/procesos-misionales/facilitacion-del-comercio-y-defensa-comercial/decretos/1999/decreto-2395-de-1999.aspx#:~:text=Son%20los%20establecimientos%20gastronomicos%20cuya, respecto%20a%20la%20actividad%20principal>
- Nebreda López, M. (2019). Historia de la hostelería. Campus Training. Consultado el 10/11/2024. Recuperado de <https://www.campustraining.es/noticias/historia-hosteleria>
- Navarro, V., Serrano, G., Lasa, D., Aduriz, A. L., & Ayo, J. (2012). Cooking and nutritional science: Gastronomy goes further. International Journal of Gastronomy and Food Science, 1(1), 37-45.

- Observatori d'Empresa i Ocupació (2014). https://observatoritreball.gencat.cat/web/.content/generic/documents/empresa/estructura_empresa/2014/arxiu/informe_estructura_empresa_2014.pdf
- OMT (2019). Panorama del turismo internacional, edición 2019 <https://www.unwto.org/es/publication/panorama-turismo-internacional-2019>
- Opinionated About Dining (2023). https://www.opinionatedaboutdining.com/2023/2023_index.html
- Ostelea (2022). Tendencias en turismo para el 2022 <https://www.ostelea.com/actualidad/blog-turismo/tendencias-en-turismo/tendencias-en-turismo>
- Pla de Gastronomia de Catalunya (2016). https://www.prodeca.cat/sites/default/files/inline-files/Pla-Gastronomia-Catalunya_reduit.pdf
- Sánchez, E. M. S. (2001). El auge del turismo europeo en la España de los años sesenta. Arbor, 170(669), 201-224.
- Storch, G. M. (2012). Hotelería boutique: nuevas tendencias en alojamiento (Doctoral dissertation, Universidad Nacional de Mar del Plata).
- Vargas, U. (nd). Clasificación y tipos de restaurantes. Consultado el 23/02/2024. <https://aprende.com/blog/emprendimiento/restaurantes/tipos-de-restaurantes/>
- Zahari, M. S. M., Jalis, M. H., Zulfify, M. I., Radzi, S. M., & Othman, Z. (2009). Gastronomy: An Opportunity for Malaysian Culinary Educators. International Education Studies, 2(2), 66-71.

11 ANNEX

10.1 Glossari

Restaurant gourmet: un restaurant gourmet és un lloc que destaca per la presència d'aliments d'alta qualitat, preparats amb tècniques culinàries avantguardistes i que compta amb un servei eficient i sofisticat. En aquest tipus d'establiments gastronòmics, l'estil i el menú es defineixen en relació al cap de cuina principal, els plats són originals i poc comuns.

Restaurant familiar: com el seu nom indica, un restaurant familiar es caracteritza per tenir un menú accessible i senzill, a més d'un ambient acollidor i adequat per a tota la família. En aquesta categoria acostumen a començar els petits empresaris, ja que compten amb un públic objectiu bastant ampli.

Restaurant buffet: aquest concepte va néixer a la dècada dels 70 en els grans hotels com una forma de brindar servei a grans grups de persones sense necessitat d'un personal nombrós. En el buffet, els comensals poden triar els plats i la quantitat que desitgin menjar, i aquests han d'haver estat cuinats amb anterioritat.

Restaurant temàtic: un restaurant temàtic acostuma a destacar pel tipus de proposta gastronòmica internacional que serveix: italiana, francesa, japonesa, xinesa, entre altres. Tanmateix, aquests establiments també es caracteritzen per tenir una decoració especial centrada en la proposta gastronòmica seleccionada.

Restaurant fast food: els restaurants de menjar ràpid es caracteritzen per l'estandardització en el procés dels seus aliments i servei. Estan lligats a les grans cadenes comercials i solen servir menjars de preparació fàcil per accelerar el procés.

Restaurant fusió: aquest tipus de restaurants van néixer de la barreja de dos o més tipus de gastronomia de diversos països. Alguns exemples són els tipus Tex-mex, que combinen cuina texana i mexicana; nikkei, cuina peruana i japonesa; balti, cuina índia amb japonesa, entre altres.

Restaurant take away: els restaurants de menjar per emportar s'han revaloritzat en els últims anys a causa de la seva gran varietat de menjar, que comprèn des de pizzes fins a sushi. Es caracteritzen principalment per oferir plats que es poden consumir fora de l'establiment.

Classificació segons els tenedors: aquesta classificació va sorgir a Espanya a partir del que s'estipula a l'Article 15 de l'Ordenació per a Restaurants.

Els cinc tenedors: s'assignen a restaurants de luxe amb una organització ben establerta i eficaç. Tenen una decoració especialitzada i materials de la millor qualitat com taules, cadires, cristalleria, vaixella, entre d'altres. Els aliments també són de la millor qualitat. Les principals característiques d'un restaurant de cinc tenedors són:

- Entrada especial per a clients i personal.
- Sala d'espera i guarda-roba per als clients.
- Servei d'aire condicionat i calefacció.
- Serveis sanitaris per a dones i homes amb aigua calenta i freda.
- Carta presentada en diversos idiomes.
- Personal uniformat i amb coneixement de diversos idiomes.
- Cuina perfectament equipada i coberts de la millor qualitat.

Els quatre tenedors: es donen als restaurants que tenen característiques molt similars als de cinc tenedors; no obstant això, ofereixen un menú establert de 5 a 7 temps. Les principals característiques d'aquest tipus de restaurant són:

- Entrada especial per a clients i personal.
- Vestíbul o sala d'espera per a clients.
- Aire condicionat i calefacció.
- Serveis sanitaris per a dones i homes amb aigua calenta i freda.
- Ascensor si té més de 3 pisos.
- Carta en dos idiomes o més.
- Personal capacitada i adequada al servei del restaurant.
- Cuina equipada i coberts de qualitat.

Els tres tenedors: es concedeixen als restaurants en el que el seu menú pot ser ampli o curt segons les necessitats del client, i l'espai de servei és una mica més restringit que els anteriors. Característiques d'un restaurant de tres tenedors:

- Entrada similar per a clients i personal.
- Aire condicionat i calefacció.
- Serveis sanitaris independents per a dones i homes amb aigua calenta i freda.
- Carta variada segons el restaurant.
- Personal uniformat.
- Equip de cuina necessari i coberts de qualitat.

Els dos tenedors: compten amb característiques bàsiques com un menú de fins a 4 temps i un espai agradable on menjar. Característiques d'un restaurant de dos tenedors:

- Entrada única per a personal, proveïdors i clients.
- Serveis sanitaris independents per a homes i dones.
- Personal amb presentació senzilla.
- Equipament de qualitat.
- Menjador i mobiliari adequat a la seva capacitat.

Els restaurants amb un tenedor: ofereixen preus molt assequibles i un menú permanent o amb lleugers canvis segons els serveis del restaurant. Característiques d'un restaurant d'un sol tenedor:

- Entrada única per a personal, proveïdors i clients.
- Carta senzilla d'aliments.
- Personal sense uniforme però amb bona presentació.
- Banys mixtes.
- Cuina amb equip bàsic o necessari.
- Menjador independent de la cuina.

Classificació segon els soles: Els Soles, coneguts com els Soles Repsol, són distincions que la Guia Repsol atorga a restaurants a Espanya. Aquests reconeixements són concedits per l'Associació d'Amics de la Reial Acadèmia de Gastronomia i la Confraria de la Bona Taula. Anualment, s'assignen tres categories: 3 Soles Repsol per als millors restaurants, 2 Soles Repsol per a aquells amb una qualitat excel·lent en servei i cuina, i 1 Sol Repsol per a establiments que ofereixen una cuina variada i d'alta qualitat.

Classificació segon les estrelles: Les Estrelles Michelin són un reconeixement atorgat per la Guia Michelin, una publicació internacional dedicada a avaluar i classificar

restaurant d'alta qualitat arreu del món. Aquestes estrelles són un símbol d'excel·lència culinària i són molt valorades en la indústria gastronòmica.

Tipus d'Estrelles Michelin:

1 Estrella Michelin: indica una cuina molt bona en la seva categoria. Els restaurants amb una estrella Michelin ofereixen una experiència gastronòmica d'alta qualitat.

2 Estrelles Michelin: atorgades a restaurants amb cuina excel·lent i servei excepcional. El menjar en aquests establiments es caracteritza per ser innovador i amb experiència única.

3 Estrelles Michelin: representen el més alt honor a la Guia Michelin. S'atorguen a restaurants amb cuina excepcional i única, on cada plat és únic. Els restaurants amb tres estrelles Michelin són destinacions gastronòmiques de renom mundial.

Allotjaments Urbans

Hotels: són els allotjaments més tradicionals i comuns, es divideixen segons les seves característiques en hotels d'una a cinc estrelles, en els quals es distingeixen pel nivell de serveis i comoditats que ofereixen. Des dels hotels d'una estrella, que solen proporcionar serveis bàsics i instal·lacions senzilles, fins als hotels de cinc estrelles, que ofereixen un alt nivell de luxe i sofisticació, amb instal·lacions de primera classe, serveis personalitzats i atenció al detall.

Hostals i Pensions: aquests allotjaments solen ser més econòmics que els hotels i estan dirigits a viatgers amb pressupostos ajustats o que realitzen estades curtes. Es caracteritzen pel seu ambient acollidor, similar al d'una casa de família, amb habitacions limitades i sovint compartint banys amb altres hostes.

Albergs: ofereixen espais amplis amb múltiples llits, permetent que els viatgers comparteixin allotjament amb altres hostes. Els banys solen ser compartits i destaquen per oferir tarifes considerablement més baixes en comparació amb altres tipus d'allotjament.

Apartaments Turístics: són establiments enfocats a estades prolongades, aquests allotjaments estan equipats amb banys privats, cuina i múltiples habitacions, els apartaments turístics estan totalment moblats i llestos per a l'ús. En aquest tipus d'allotjament no existeix un servei personalitzat, és el client l'encarregat de gestionar-se.

Hotels Boutique: és defineixen com establiments hotelers de petita escala que ofereixen una experiència d'allotjament única i personalitzada. Es distingeixen per

la seva atenció als detalls, disseny personalitzats i serveis exclusius. Alguns hotels boutique també compten amb restaurants gourmet, que afegeixen un toc culinari distintiu a l'experiència d'allotjament.

Allotjaments Rurals

Càmpings Turístics: permeten als viatgers gaudir de la natura en allotjar-se en àrees de càmping vigilades i equipades. Aquests càmpings solen oferir serveis com aigua potable, electricitat i altres comoditats per garantir una experiència còmoda i segura en contacte amb l'entorn natural.

Cases Rurals: ubicades en entorns rurals, aquestes cases ofereixen allotjament totalment moblat amb tots els serveis bàsics necessaris per als turistes. Són una opció per experimentar la vida al camp.

Hotels Rurals: situats en àrees apartades de les grans ciutats, com pobles, muntanyes o valls, aquests hotels ofereixen un ambient més tranquil i proper a la natura. Tot i que solen tenir un aspecte rústic, proporcionen les mateixes comoditats que els hotels urbans. Alguns d'aquests hotels rurals també ofereixen serveis de restaurant gourmet, destacant la gastronomia local com a part integral de l'experiència d'allotjament.

Tipus de visitants gastronòmics

Festiu: el motiu principal de desplaçament del visitant festiu és participar en un esdeveniment gastronòmic.

Sibarita: la motivació principal del visitant sibarita és visitar un restaurant.

Integral: la motivació principal del desplaçament del visitant gastronòmic integral és conèixer la gastronomia d'una regió, en un sentit ampli de la paraula, com a manera de consumir la cultura de la destinació. És un visitant a qui li interessa conèixer, viure, comprar i degustar la gastronomia del territori i valora la seva vinculació amb el paisatge, la història i les tradicions gastronòmiques de la regió. Aquest tipus de visitant es defineix també com un turista que realitza una despesa en els àpats superiors a la de qualsevol altre tipus de visitant.

Oportunista: la motivació per viatjar del turista gastronòmic oportunista no és la gastronomia, però sí que la té en compte en el moment d'escollir una destinació.

Accidental: els turistes/visitants que es relacionen amb la gastronomia per alimentar-se però que no la consideren un factor rellevant dins el seu viatge. Tampoc se senten motivats per la gastronomia com un tret cultural del territori que estan visitant.



La quinzena edició de la col·lecció "Els sectors econòmics emergents i la formació professional a la RMB" està dedicada al sector de la gastronomia. L'objectiu de la publicació és valorar l'adequació de l'oferta de formació professional a les transformacions i tendències de les ocupacions principals d'aquest sector. A partir dels resultats de l'anàlisi dels continguts formatius de l'oferta formativa professional vinculada a la gastronomia i les competències professionals requerides en el mercat de treball, es proposa un seguit de línies d'actuació per adaptar i millorar la resposta del sistema de formació professional a les necessitats del sector.

En conveni amb:



Ajuntament de
Barcelona

