

## 1. MISIÓN Y FUNCIONES



### MISIÓN

**Realizar el montaje de géneros, elaboraciones culinarias previas, menaje, utillaje y materiales varios, en los equipos destinados al servicio de catering, finalizar el cocinado de los platos que lo requieran en el lugar donde se celebra el catering y una vez finalizado este, recepcionar la carga procedente del servicio y lavar los materiales y equipos reutilizables**

Fuente: Adaptación certificado de profesionalidad HOTR0308



### FUNCIONES

Confeccionar menús y preparar y cocinar alimentos

Manejar utensilios de cocina de gran tamaño, como parrillas, freidoras o planchas

Planificar, supervisar y coordinar el trabajo de los pinches de cocina; comprobar la calidad de los alimentos

Regular la temperatura de los hornos, parrillas, tostaderos y otros aparatos y utensilios de cocina, e inspeccionar y limpiar la cocina, los aparatos y utensilios de cocina y las zonas de servicio para garantizar la manipulación segura e higiénica de los alimentos

Fuente: Definidas a partir de las tareas de las Notas Explicativas del Catálogo Nacional de Ocupaciones

## 2. COMPETENCIAS Y HABILIDADES

### COMPETENCIAS TÉCNICO-PROFESIONALES

Fuente: [Esco \(europa.eu\)](http://Esco.europa.eu)

#### CAPACIDADES Y COMPETENCIAS ESENCIALES

#### TRANSECTORIAL

- [observar la legislación relevante sobre salud seguridad higiene y otros relativa a las comidas](#)
- [almacenar materias primas alimenticias](#)

- [utilizar distintos métodos de comunicación](#)
- [seguir procedimientos higiénicos en el tratamiento de alimentos](#)

#### ESPECÍFICAS DEL SECTOR

- [seguir procedimientos para el control de sustancias peligrosas para la salud](#)

- [mantener especificaciones alimentarias](#)
- [limpiar equipos de cocina](#)

## CAPACIDADES Y COMPETENCIAS OPTATIVAS

### TRANSECTORIAL

- [aplicar las políticas de la empresa](#)

- [comunicarse con los compañeros de trabajo](#)

### ESPECÍFICAS DEL SECTOR

- [improvisar en procesos de transformación de alimentos](#)

### ESPECÍFICAS DE LA OCUPACIÓN

- [preparar las comidas para el vuelo](#)

## CONOCIMIENTOS ESENCIALES

### ESPECÍFICAS DEL SECTOR

- [enfermedades transmitidas por alimentos](#)
- [legislación alimentaria](#)

- [alergias alimentarias](#)
- [conservación de alimentos](#)

## CONOCIMIENTOS OPTATIVOS

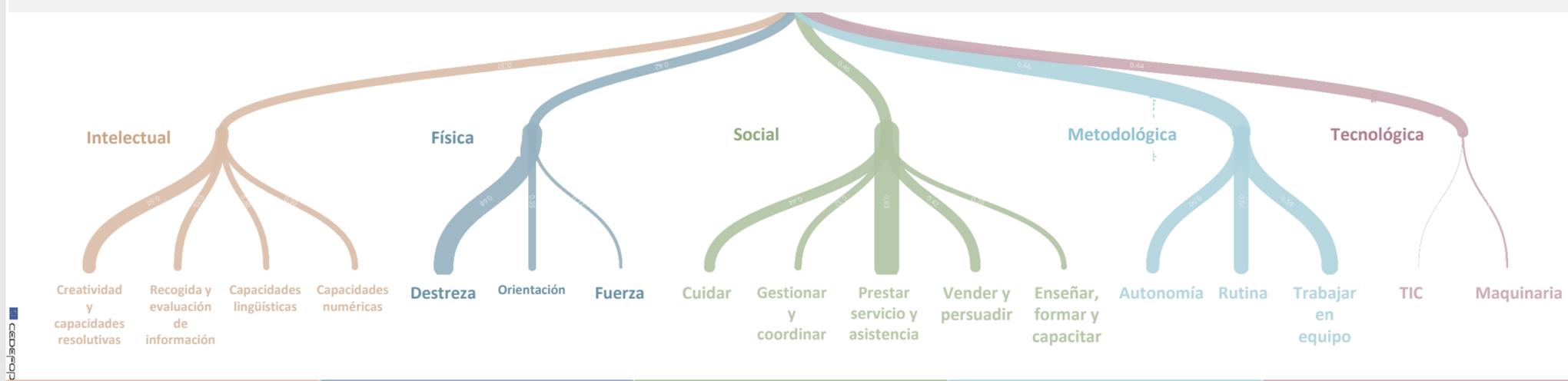
## HABILIDADES TRANSVERSALES

Fuente: [Tasks within occupations | CEDEFOP \(europa.eu\)](#)

Las habilidades transversales en este indicador son valoradas en una escala del 0 al 1 para cada grupo ocupacional en función de su importancia

Para el grupo de **“Trabajadores de los servicios personales”**, al que pertenecen las preparadoras y los preparadores de catering, son importantes todas las habilidades **metodológicas** y **sociales**, destacando entre estas últimas habilidades para prestar servicio y asistencia.

Además, sobresalen también la destreza como habilidad **física** y la creatividad y capacidades resolutivas entre las habilidades **intelectuales**.



### 3. FORMACIÓN Y EXPERIENCIA PROFESIONAL



#### CUALIFICACIÓN

Operaciones básicas de catering  
Cocina



#### CERTIFICADO PROFESIONAL

Operaciones básicas de catering  
Cocina



#### FORMACIÓN PROFESIONAL REGLADA

Título Profesional Básico en Cocina y  
Restauración  
Técnico en Cocina y Gastronomía  
Técnico en Servicios en Restauración



#### FORMACIÓN UNIVERSITARIA



#### OTRA FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Curso/Carnet de Manipulador de Alimentos

**PROFESIÓN REGULADA: NO**

### REQUERIMIENTOS MÍNIMOS

Fuente: SEPE, Perfiles de la oferta de empleo

#### FORMACIÓN

- Respecto al nivel formativo que se demanda del candidato, predomina la formación profesional, en especial la superior, así aparece en el 41% de los casos. El 29% de las ofertas no hacen constar ninguno específico, probablemente confiándolo a la experiencia del candidato.
- Se requiere estar en posesión del carnet de manipulador de alimentos pues es un imperativo legal.
- En la formación específica, como en parte ya se ha comentado, hay una amplia variedad de especialidades que van desde el producto a la cocina concreta de un determinado lugar, pasando por las preferencias de determinados colectivos, etc. La oferta se mueve entre la generalización y la especialización con un amplio despliegue.

#### EXPERIENCIA PROFESIONAL

Contar con experiencia es fundamental en esta profesión. Se exigen entre dos o tres años como mínimo de promedio.

Fuente de cualificaciones: <https://incual.educacion.gob.es/busqueda-de-cualificaciones> y de certificados profesionales y formación profesional reglada: <https://www.todofp.es/que-estudiar.html>

## 4. CONDICIONES DE TRABAJO



### JORNADA LABORAL

83% tiempo completo y 17% tiempo parcial

En la inmensa mayoría de las ofertas analizadas (83%) se requiere del candidato una jornada completa y se matiza el cómo se ha de distribuir el tiempo de trabajo: un 29% pide jornada partida, un 18% a turnos, un 7% pide disponibilidad horaria, similar porcentaje a quienes se les pide que trabajen en horario de mañana o tarde, etc., condición ésta muy importante en esta profesión y con un amplio abanico de opciones

Fuente: SEPE, Perfiles de la oferta de empleo



### RETRIBUCIÓN\*

El salario mensual de los/as preparadores/as de catering es de 1.015,66€, además la manutención de este personal será a cuenta de la empresa (no dice cantidades) y obtendrán un plus convenio (solo durante once (11) meses) de 165,20€/mes, según el convenio colectivo del Sector de Hostelería y Actividades Turísticas de la comunidad de Madrid (tabla salarial 2022)



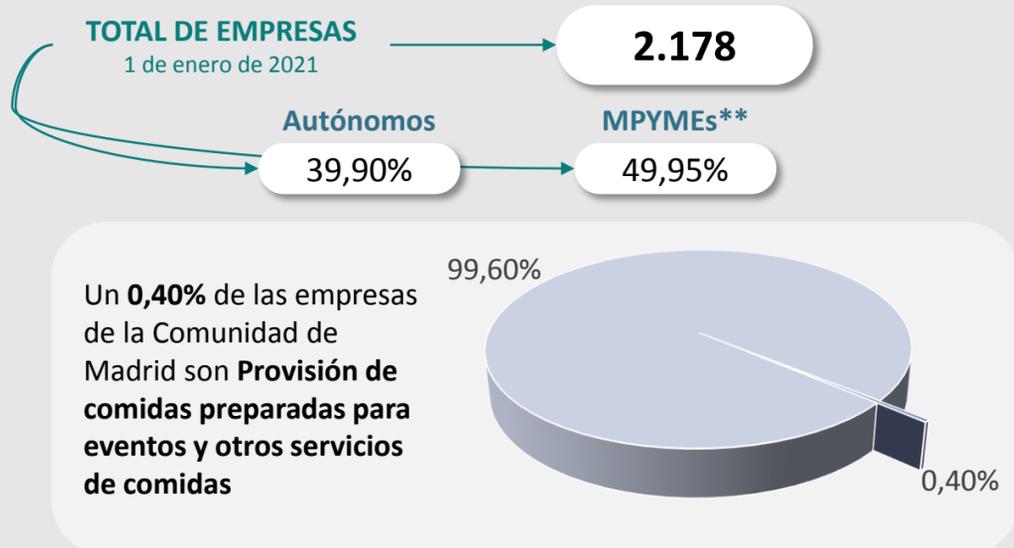
### UBICACIÓN ORGANIZATIVA

Pueden trabajar de forma autónoma o ajena, en empresas de catering o servicios de restauración

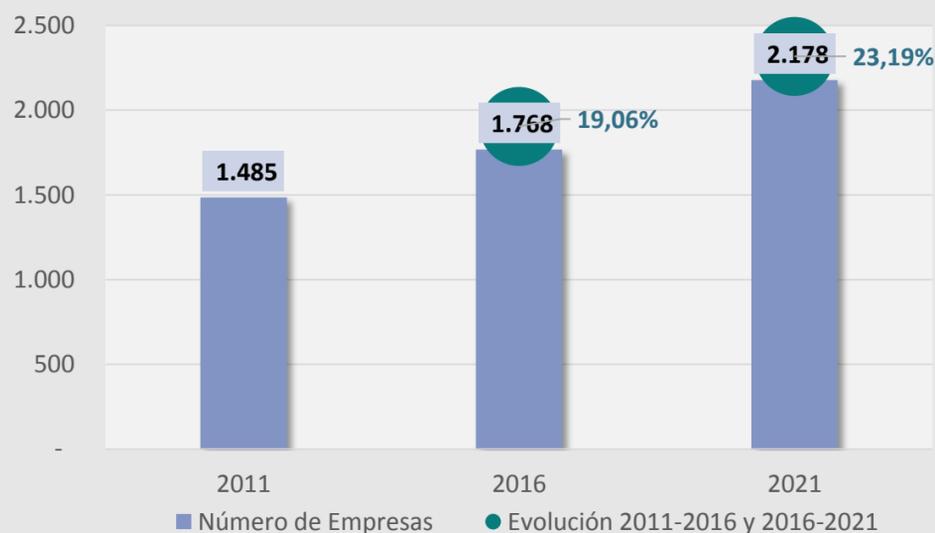
## 5. CONTEXTO

### TEJIDO EMPRESARIAL

Fuente: Instituto Nacional de Estadística, Directorio Central de Empresas, 1 de enero de 2021  
[INEbase / Economía / Empresas / Explotación estadística del directorio central de empresas. DIRCE / Últimos datos](#)



Evolución de número de empresas (C. Madrid, 2011-2021)  
**CNAE 562 Provisión de comidas preparadas para eventos y otros servicios de comidas, 1 de enero de 2021**



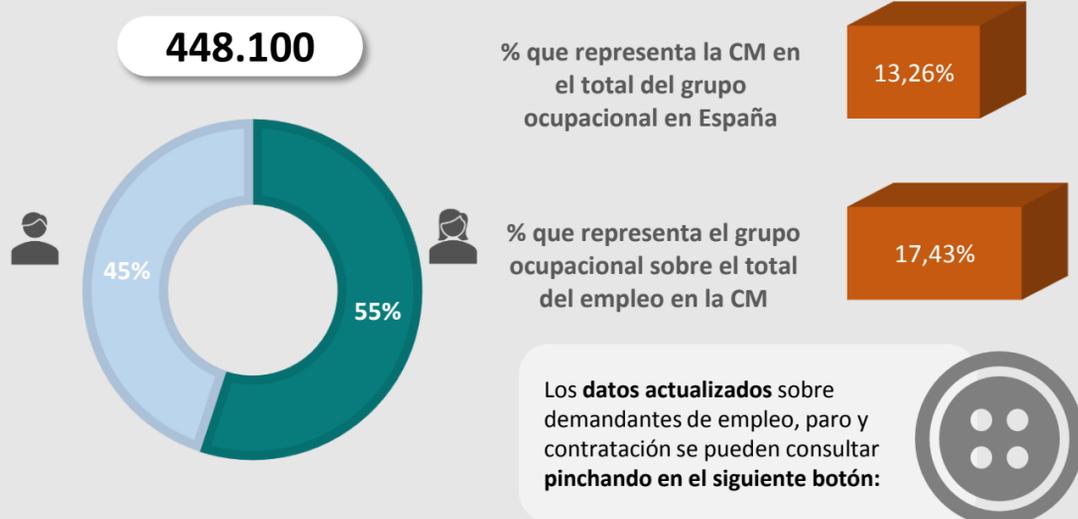
### MERCADO DE TRABAJO

Fuente: Instituto Nacional de Estadística, Encuesta de Población Activa (2011-2021)  
[INEbase / Mercado laboral / Actividad, ocupación y paro / Encuesta de población activa / Últimos datos](#)

Evolución del número de empleos (C. Madrid, T12011-T42021);  
**Grupo ocupacional 5. Trabajadores de los servicios de restauración, personales, protección y vendedores**



**TOTAL DE EMPLEOS**  
en el cuarto trimestre de 2021



\* Las cifras de retribución hacen referencia al salario bruto  
\*\* MPYMEs o Micropymes, son pequeñas empresas de menos de 10 empleos.

## PERSPECTIVAS DE FUTURO

### TENDENCIAS DE FUTURO DEL SECTOR

- 1 Productos sostenibles, para el medioambiente, la nutrición y el territorio (ecológicos, sanos y de cercanía)
- 2 Crecimiento de eventos gastronómicos y del turismo gastronómico

## PRINCIPALES CAMBIOS Y TECNOLOGÍAS

### FACTORES DE CAMBIO

Incremento de la población con alergias, intolerancias y enfermedades vinculadas con la alimentación

Cambios en las preferencias de consumo

### CONSECUENCIAS

Profesionalización del sector

Especialización

Los principales cambios que se van a producir en esta profesión vienen propiciados por las “tendencias” de consumo. Cada vez hay más población afectada por alergias, intolerancias y enfermedad, a la vez que existe un empoderamiento de los consumidores y consumidoras respecto a la calidad o requisitos de los alimentos.

El sector debe adaptarse, para lo que se requiere de una mayor profesionalización, con conocimiento y sensibilidad sobre los problemas alimentarios, capacidades profesionales para el desempeño del trabajo y con una especialización mayor en productos, tendencias, ingredientes, o gastronomía específica.

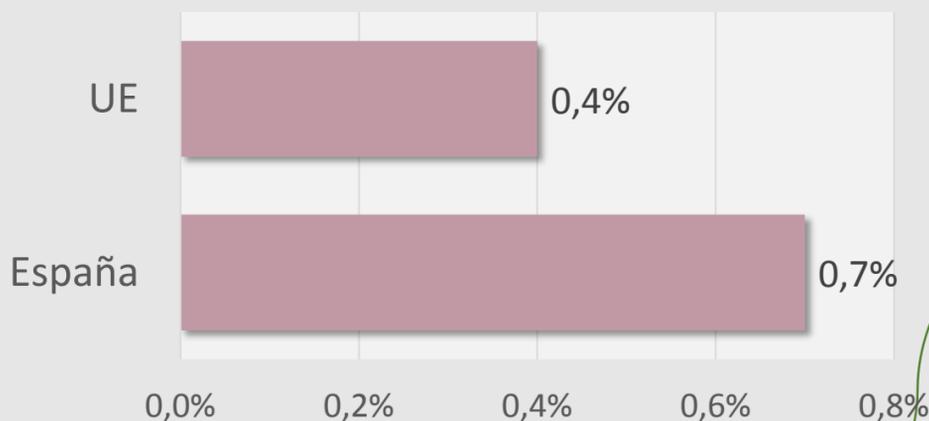
### HERRAMIENTAS Y TECNOLOGÍAS

- **Competencias digitales básicas:** para emplear los programas relacionados con la organización del negocio, logística y pedidos, TPV, gestión de stocks, etc.

## PERSPECTIVAS EN EL EMPLEO

Fuente: [de pronóstico de habilidades CEDEFOP \(europa.eu\)](#)

### Crecimiento del empleo (% tasa anual)



Variación absoluta esperada del empleo en España

**104.564**

Nivel de cualificación de los nuevos empleos esperados

ALTO

56.252

MEDIO

167.940

BAJO

- 119.626

- **Ocupación:** Trabajadores de los servicios personales
- **País:** España
- **Periodo:** 2021-2030



**PREPARADORES CATERING/  
PREPARADORAS CATERING**



Según las proyecciones a 2030 de CEDEFOP, el grupo ocupacional **“Trabajadores de los servicios personales”** crecerá en España bastante por encima del crecimiento que tendrá en Europa, siendo el sector de alojamiento y catering en el que se concentrará la mayor parte del empleo.

La creación de empleo se concentrará en los niveles medios de cualificación, aunque también crecerá en los niveles altos, mientras que disminuirá en los niveles bajos de cualificación.

Realizando a partir de los datos disponibles\* una estimación del crecimiento del empleo en Madrid, en el año 2030 habrá unos 13.870 profesionales más que en 2021.

## 6. IDENTIFICACIÓN DE LA OCUPACIÓN

### CARACTERIZACIÓN

#### OCUPACIÓN SISPE

Preparadores de catering

#### CÓDIGO SISPE

51101059

#### FAMILIA PROFESIONAL

Hostelería y Turismo

#### ÁREAS

- Restauración
- Turismo

#### CNAE

562 Provisión de comidas preparadas para eventos y otros servicios de comidas

#### OCUPACIONES SISPE AFINES

51101015 Cocineros de barco  
51101026 Cocineros, en general  
51101037 Planchistas (cafetería o restauración)  
51101048 Preparadores de alimentos infantiles

51101060 Preparadores de precocinados y cocinados  
51101071 Reposteros-pasteleros (hostelería)  
51101082 Supervisores de catering

### EQUIVALENCIAS EN OTRAS CLASIFICACIONES

#### CNO-11

5110 – Cocineros asalariados

#### CIOU-08

5120 – Cocineros

#### GRUPO OCUPACIONAL

5 - Trabajadores de los servicios de restauración, personales, protección y vendedores

#### ESCO

[52461 - trabajador de servicio de restauración/trabajadora de servicio de restauración](#)