

## 1. MISIÓN Y FUNCIONES



### MISIÓN

**Retirar las mesas, limpiar las zonas de cocina, preparar ingredientes y realizar otras tareas auxiliares para los responsables de preparar y servir los alimentos y bebidas**

Fuente: Adaptación ficha perfil SEPE; Personal de Limpieza de Oficinas, Hoteles y Otros establecimientos Similares



### FUNCIONES

Ayudar a los cocineros y chefs a preparar los alimentos lavando, pelando, picando, cortando, midiendo y mezclando los ingredientes

Desembalar, comprobar, trasladar, pesar y guardar los suministros en frigoríficos, alacenas y otras zonas de almacenamiento

Lavar los platos y los utensilios de cocina y ponerlos aparte

Limpiar las cocinas, zonas de preparación de alimentos y zonas de servicios

Montar platos para servirlos

Preparar, cocinar, tostar y calentar alimentos sencillos

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 (1/2)

#### TRANSECTORIAL

- [observar la legislación relevante sobre salud seguridad higiene y otros relativa a las comidas](#)
- [diseñar indicadores para reducir el desperdicio de alimentos](#)
- [manipular productos químicos de limpieza](#)
- [eliminar residuos](#)

- [limpiar superficies](#)
- [mantener el servicio de atención a clientes](#)
- [respetar indicaciones de las recetas](#)
- [mantener un entorno laboral seguro e higiénico](#)
- [efectuar la rotación de existencias](#)

## CAPACIDADES Y COMPETENCIAS ESENCIALES (2/2)

### ESPECÍFICAS DEL SECTOR

- [recibir suministros de cocina](#)
- [supervisar el nivel de las existencias](#)
- [respetar los tamaños estándares de las porciones](#)
- [usar técnicas de preparación de alimentos](#)
- [trabajar en un equipo de hostelería](#)

- [controlar suministros de cocina](#)
- [limpiar equipos de cocina](#)
- [realizar el relevo de la zona de preparación de alimentos](#)
- [almacenar suministros de cocina](#)
- [utilizar herramientas para cortar alimentos](#)
- [asegurar que la zona de preparación de comidas mantiene el nivel de limpieza adecuado](#)

## CAPACIDADES Y COMPETENCIAS OPTATIVAS

### TRANSECTORIAL

- [informar de posibles riesgos en los equipos](#)

- [comprobar entregas con acuse de recibo](#)

### ESPECÍFICAS DEL SECTOR

- [preparar productos lácteos para su uso en un plato](#)
- [preparar productos cárnicos para su uso en un plato](#)
- [preparar salsas para su uso en un plato](#)
- [elaborar bocadillos](#)

- [elaborar productos de panadería](#)
- [cocinar productos vegetales](#)
- [preparar vegetales para usar en un plato](#)
- [mantener equipos de cocina a la temperatura adecuada](#)
- [preparar huevos y productos lácteos para un plato](#)

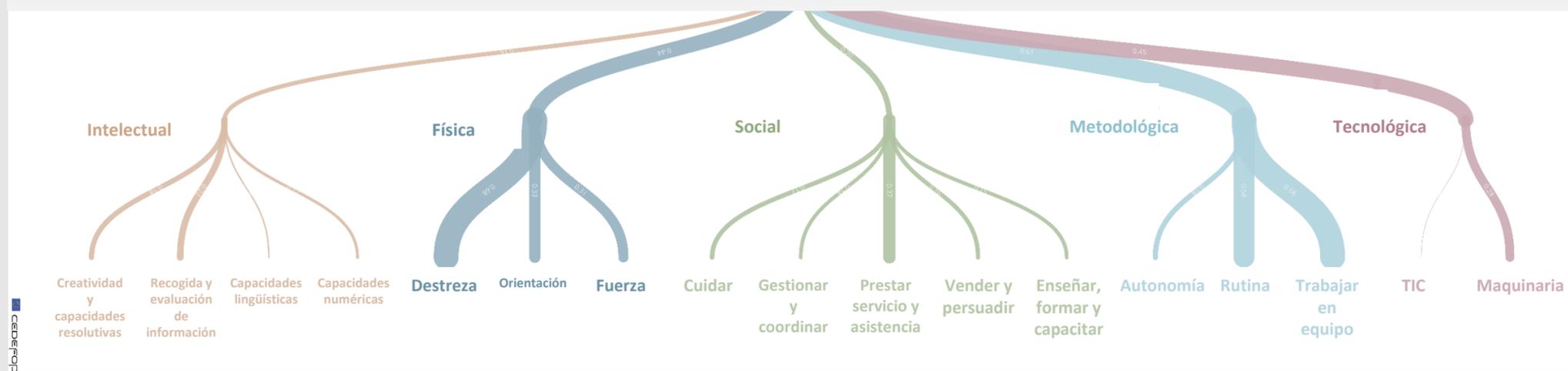
## HABILIDADES TRANSVERSALES

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 “**Ayudantes de preparación de alimentos**”, al que pertenecen las marmitonas y los marmitones, destacan las habilidades **metodológicas** y **tecnológicas** donde tienen especial relevancia el saber trabajar en equipo y el uso de maquinaria.

Además, en el ámbito de las habilidades **físicas**, sobresale la destreza, mientras que de entre las habilidades **sociales** se requiere principalmente la prestación de servicios y asistencia.



### 3. FORMACIÓN Y EXPERIENCIA PROFESIONAL



#### CUALIFICACIÓN

Operaciones básicas de cocina



#### CERTIFICADO PROFESIONAL

Operaciones básicas de cocina



#### FORMACIÓN PROFESIONAL REGLADA

Título Profesional Básico en Cocina y 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 1/2

- En cuanto al nivel formativo que se solicita al candidato al puesto, en la mayoría de las ofertas se hace constar que haya realizado, como mínimo, estudios de ESO y que la formación específica la suplan con experiencia. Aunque también es habitual que se pida que los aspirantes al puesto tengan finalizada formación profesional de la rama de Hostelería.
- También empieza a aparecer el requerimiento de estar en posesión de una Profesionalidad, así como del carnet de manipulación de alimentos. Según la normativa sanitaria vigente, la formación en manipulación de alimentos es responsabilidad de los empleadores, quienes garantizarán y facilitarán esta formación en función de la actividad a desarrollar.
- El conocimiento de idiomas solo está presente en un 10% de las ofertas de empleo. Cuando consta, suele solicitarse inglés.

#### FORMACIÓN 2/2

- En un 23% de las ofertas, las empresas indican que la formación del candidato correrá a su cargo, aludiendo al posible carácter de iniciación al empleo.
- Suele ser usual que en las ofertas se haga referencia a especialidades y por tanto se requieran determinados conocimientos, por ejemplo, el de diferentes tipos de gastronomía: italiana, asiática, española, etc.

#### EXPERIENCIA PROFESIONAL

El requerimiento de experiencia previa en el puesto es casi imprescindible, pues está muy presente en casi todas las ofertas analizadas. Normalmente se exigen más de un año (36% de las ofertas en que se solicita) o más de dos (23%). En algunos casos también se hace referencia a que tenga experiencia previa en determinadas disciplinas o especialidades gastronómicas, cocina de colectividades, tapas, pastelería, etc.

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

74% tiempo completo y 26% tiempo parcial

De las ofertas que exponen las condiciones laborales sobre jornada, el 74% ofrecen trabajo a tiempo completo, predominando la jornada partida seguida de disponibilidad horaria y jornada de mañanas. Uno de cada cuatro contratos ofrece una relación laboral con jornada a tiempo parcial

Fuente: SEPE, Perfiles de la oferta de empleo



### RETRIBUCIÓN\*

El salario de los/las marmitones/as es de 989,84 € mensuales, además la manutención de este personal será a cuenta de la empresa 49,95€/mes 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

Lo más habitual es que los marmitones y las marmitonas formen parte de la tripulación de una embarcación pesquera o de recreo

## 5. CONTEXTO

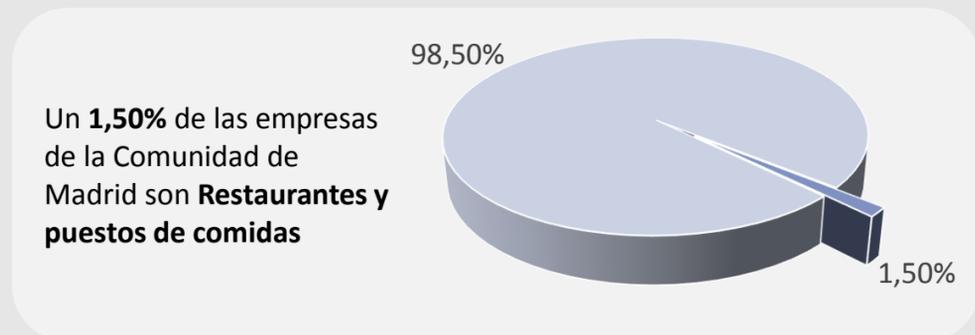
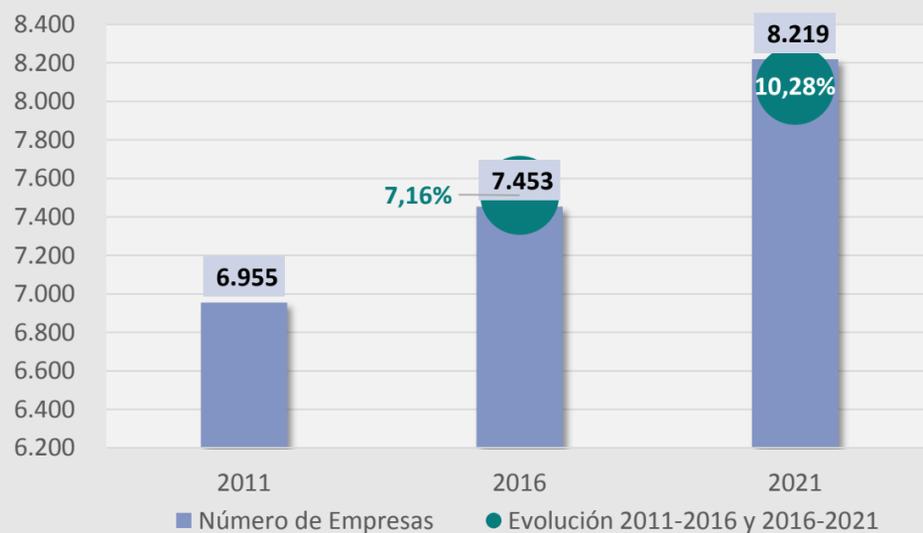
### TEJIDO EMPRESARIAL

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 561 Restaurantes y puestos de comidas, 1 de enero de 2021

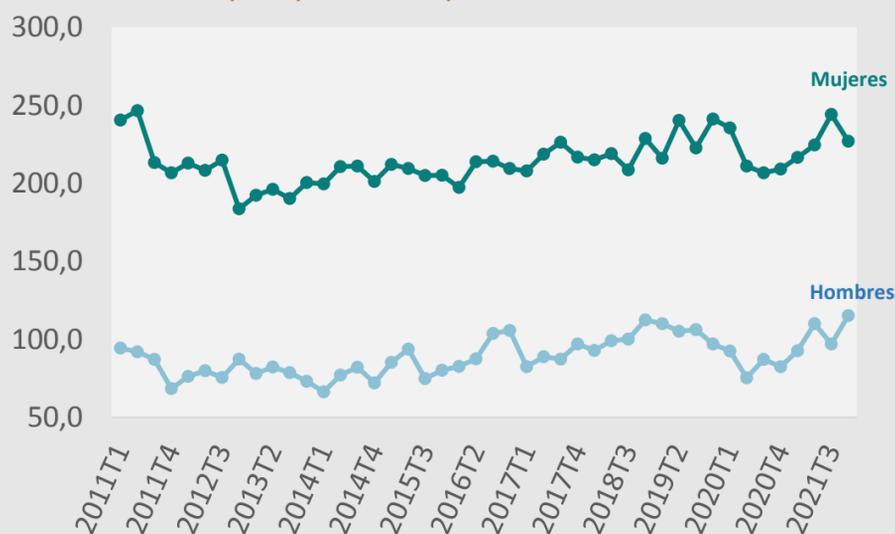


### MERCADO DE TRABAJO

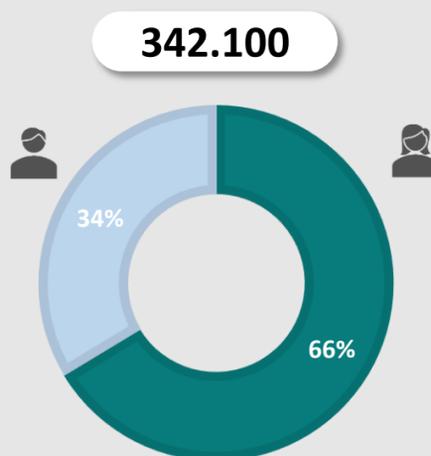
Fuente: Instituto Nacional de Estadística, Encuesta de Población Activa (2011-2021)

[INEbase / Mercado laboral / Actividad, ocupación y paro / Encuesta de población activa / Últimos datos](#)

Evolución del número de empleos (C. Madrid, T12011-T42021);  
Grupo ocupacional 9. Ocupaciones elementales



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



% que representa la CM en el total del grupo ocupacional en España

13,66%

% que representa el grupo ocupacional sobre el total del empleo en la CM

10,77%

Los **datos actualizados** sobre demandantes de empleo, paro y contratación se pueden consultar **pinchando en el siguiente botón:**



\* 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.

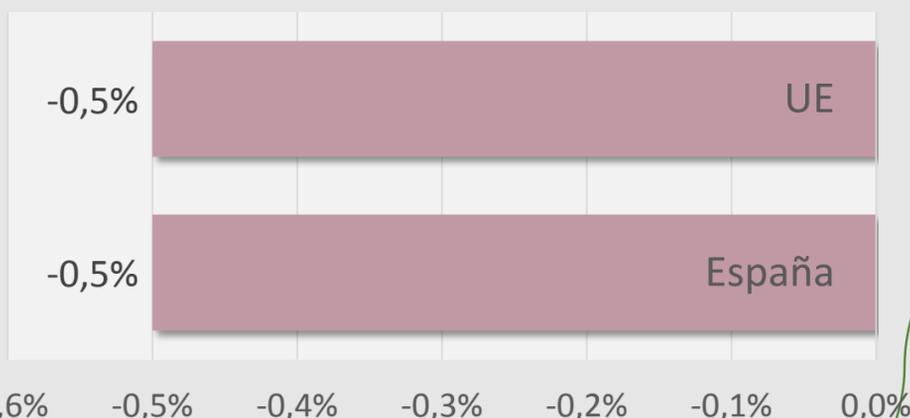
### HERRAMIENTAS Y TECNOLOGÍAS

- **Competencias digitales básicas:** para utilizar 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](http://de.pronóstico.de.habilidades.CEDEFOP.europa.eu)

### Crecimiento del empleo (% tasa anual)



Variación absoluta esperada del empleo en España

**- 5.845**

Nivel de cualificación de los nuevos empleos esperados

ALTO

4.326

MEDIO

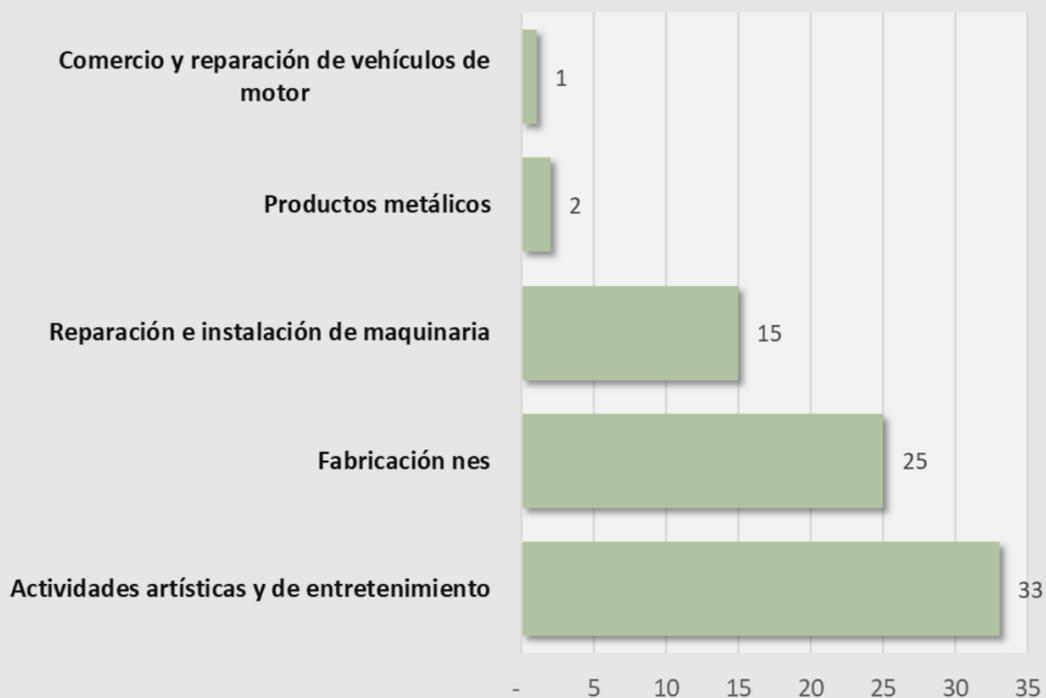
12.844

BAJO

-23.015

- **Ocupación:** Ayudantes de preparación de alimentos
- **País:** España
- **Periodo:** 2021-2030





Según las proyecciones a 2030 de CEDEFOP, el grupo ocupacional **“Ayudantes de preparación de alimentos”** descenderá tanto en España como Europa al mismo ritmo. Será el sector de las actividades artísticas y de entretenimiento en el se que concentrará la mayor parte del empleo.

La creación de empleo se concentrará en los niveles medios de cualificación y ligeramente en los de alta cualificación. Sin embargo, se perderá más empleo en los niveles bajos de cualificación que no podrán compensar el crecimiento del empleo en los puestos más cualificados.

Realizando a partir de los datos disponibles\* una estimación de la evolución del empleo en Madrid, se espera que en el año 2030 habrá unos 799 profesionales menos que en 2021.

## 6. IDENTIFICACIÓN DE LA OCUPACIÓN

### CARACTERIZACIÓN

#### OCUPACIÓN SISPE

Marmitones

#### CÓDIGO SISPE

92101013

#### FAMILIA PROFESIONAL

Hostelería y Turismo

#### ÁREAS

- Restauración
- Turismo

#### CNAE

561 Restaurantes y puestos de comidas

#### OCUPACIONES SISPE AFINES

92101027 Camareros de piso (hostelería)

92101038 Limpiadores en instituciones sanitarias

92101049 Mozos de habitación o valets

92101050 Personal de limpieza o limpiadores en general

### EQUIVALENCIAS EN OTRAS CLASIFICACIONES

#### CNO-11

9310 – Ayudantes de cocina

#### CIOU-08

9412 – Ayudantes de cocina

#### GRUPO OCUPACIONAL

9 - Ocupaciones elementales

#### ESCO

[94121 - ayudante de cocina](#)

En los apartados de “Ocupaciones SISPE Afines”, “CNO-11” y “CIOU-08” se presenta el nombre oficial en dichas clasificaciones, siendo este masculino genérico. Los términos de ocupaciones y puestos de trabajo se utilizan con carácter genérico y omnicompreensivo de mujeres y hombres

\*El pronóstico se ha realizado a partir de la combinación de información numérica proveniente de la EPA y de CEDEFOP