



MAPA DEL EMPLEO GASTRONÓMICO 2025

Análisis en 10 países: perfiles, competencias y retribuciones

MENÚ



BARCELONA
CULINARY
HUB

BY

Martín Berasategui

RESUMEN EJECUTIVO

Este informe presenta una caracterización comparativa del empleo en el sector gastronómico y de hostelería durante el periodo **de octubre de 2024 – abril de 2025** en diez países clave: España, Francia, Italia, Suiza, Reino Unido, Estados Unidos, México, Colombia, Perú y Ecuador.

El análisis integra ofertas laborales recopiladas desde los principales portales (Indeed, LinkedIn, Glassdoor, Hosco, InfoJobs, Hosteleo, Turijobs, entre otros), clasificadas en cinco áreas funcionales: **cocina, sala, gestión, y otras posiciones especializadas.**

Entre los principales hallazgos destaca el peso estructural de la cocina y la sala en países mediterráneos, frente al crecimiento sostenido de áreas de gestión y especialización en entornos anglosajones y centroeuropeos. Asimismo, se detecta un aumento de la demanda de **competencias emergentes** —como la digitalización, la sostenibilidad alimentaria y el uso de inteligencia artificial en la gestión gastronómica—, particularmente en EE. UU., Suiza y Reino Unido.

En el caso de las posiciones especializadas, se identifican los perfiles con una demanda creciente que combinan formación técnica, digital y estratégica, incluyendo I+D culinario, marketing gastronómico, nutrición aplicada, análisis de datos y formación. Los resultados permiten extraer conclusiones relevantes para orientar tanto políticas formativas como decisiones de empleabilidad, **planificación educativa y estrategia empresarial en el ámbito gastronómico.**



1. INTRODUCCIÓN

La industria gastronómica es un sector en constante evolución, que abarca desde la creación culinaria de vanguardia hasta la gestión de establecimientos, los servicios especializados de alimentación, la producción de productos gastronómicos y las actividades vinculadas al turismo y la experiencia culinaria.

El mercado laboral en esta industria está experimentando una transformación profunda impulsada por cambios tecnológicos, nuevos hábitos de consumo, sostenibilidad y evolución de modelos de negocio. Este estudio analiza la configuración del empleo en el sector a partir de datos reales de ofertas laborales publicadas entre octubre de 2024 y abril de 2025 en diez países estratégicos para la industria gastronómica global.

A través de un enfoque comparativo, se busca comprender:

Cómo se distribuyen las vacantes en función de su área funcional.



Qué nivel de formación y profesionalización se requiere en cada caso.



Qué competencias están emergiendo como nuevas exigencias.



Qué posiciones especializadas están ganando relevancia.



Cómo varían los salarios y condiciones contractuales entre países y perfiles.



LAS TENDENCIAS ACTUALES

Según se desprende de la literatura analizada (principalmente el "Future of Jobs Report 2025" del World Economic Forum (WEF) y el informe de KPMG sobre gastronomía en España (2025)) se observan **cuatro grandes tendencias** en el mercado laboral de la restauración que están influyendo en la demanda de perfiles profesionales.

1.1. Transformación digital y automatización

- La inteligencia artificial (IA) y la automatización están cambiando las operaciones en la restauración, especialmente en tareas repetitivas como toma de pedidos, pagos y gestión de inventarios
- Mayor uso de robótica y sistemas autónomos, con un impacto esperado en el 58% de las empresas del sector
- El auge del análisis de datos para personalizar la experiencia del cliente y optimizar operaciones
- Uso de aplicaciones y plataformas digitales para la gestión de reservas, delivery y fidelización de clientes

1.2. Sostenibilidad y eficiencia energética

- La transición hacia modelos de negocio sostenibles influirá en la contratación de expertos en sostenibilidad gastronómica.
- La gastronomía está adoptando prácticas de consumo responsable, promoviendo el uso de productos locales y minimizando el desperdicio.

1.3. Cambio en las habilidades demandadas

- Se espera que el 39% de las habilidades actuales queden obsoletas entre 2025 y 2030
- Creciente importancia de habilidades digitales y tecnológicas (gestión de IA, Big Data, ciberseguridad, automatización)
- Mayor relevancia de las habilidades sociales y de liderazgo, especialmente en la atención al cliente y en la gestión de equipos

1.4. Impacto de cambios demográficos y económicos

- Escasez de talento en algunos segmentos debido al envejecimiento poblacional y la competencia con otros sectores
- Creciente demanda en los servicios de hostelería y turismo gastronómico, impulsada por el crecimiento del turismo global
- El aumento del coste de vida y la inflación están impactando el margen de rentabilidad en la industria

LA ROTACIÓN EN HOSTELERÍA

Sin embargo, la rotación en gastronomía y hostelería aparece como una limitante importante. Según el Informe de Rotación Laboral en España 2022 de Randstad Research, el sector de la restauración (agrupado bajo "Servicios de comidas y bebidas" dentro de la categoría de Hostelería) presenta una rotación significativamente mayor que la media del resto de sectores.

Principales resultados del sector de la restauración:

Tasa de rotación: servicios de comidas y bebidas: 26,5% (media nacional, todos los sectores): 17,0%.

Evolución reciente: el 63,7% de las empresas del sector han registrado aumento de rotación, el mayor incremento entre todos los sectores.

Expectativas a futuro: el 39,3% de las empresas del sector esperan que la rotación siga creciendo en los próximos 12 meses.

Causas del aumento: Competencia de

otros sectores, percepción de inestabilidad postpandemia y demandas de mejores condiciones laborales y salariales.

Entre los 5 sectores con mayor rotación: industria del cuero y calzado (40,9%), ingeniería civil (37,0%), servicios de alojamiento (26,3%), coquerías y refino de petróleo (26,5%).

Sectores con menor rotación: educación (10,4%), telecomunicaciones (9,7%) o investigación y desarrollo (8,8%) presentan niveles muy inferiores de rotación.

2. METODOLOGÍA

El informe se basa en una recolección sistemática de ofertas publicadas en portales nacionales e internacionales durante el período analizado. Se priorizaron las fuentes con mayor volumen y segmentación: Indeed, LinkedIn, Glassdoor, Hosco, InfoJobs, Hosteleo, Turijobs y páginas corporativas de grupos gastronómicos y cadenas hoteleras con oferta culinaria relevante.

Se incluyeron únicamente vacantes relacionadas directamente con la gastronomía (restaurantes, catering, servicios de sala, cocina profesional, gestión operativa y especialización técnica). Se excluyeron puestos no vinculados al área gastronómica aunque estuvieran en el sector hostelero (como mantenimiento, recepción o spa).

Las vacantes se clasificaron en cuatro grandes áreas:



Cocina:

cocineros, ayudantes, chefs, sous-chefs.



Sala:

camareros, bartenders, anfitriones, jefes de sala.



Gestión:

restaurant managers, responsables de operaciones, jefes de cocina.



Perfiles especializados:

en formación técnica en I+D, nutrición, sostenibilidad, marketing o análisis de datos.

Se procesaron las ofertas publicadas y se complementó el análisis con artículos de prensa, informes sectoriales y páginas institucionales.

La investigación se basó en la recopilación y categorización de más de 10.000 ofertas laborales gastronómicas en los países analizados. Se excluyeron expresamente las posiciones de perfil hotelero no relacionadas directamente con la gastronomía.



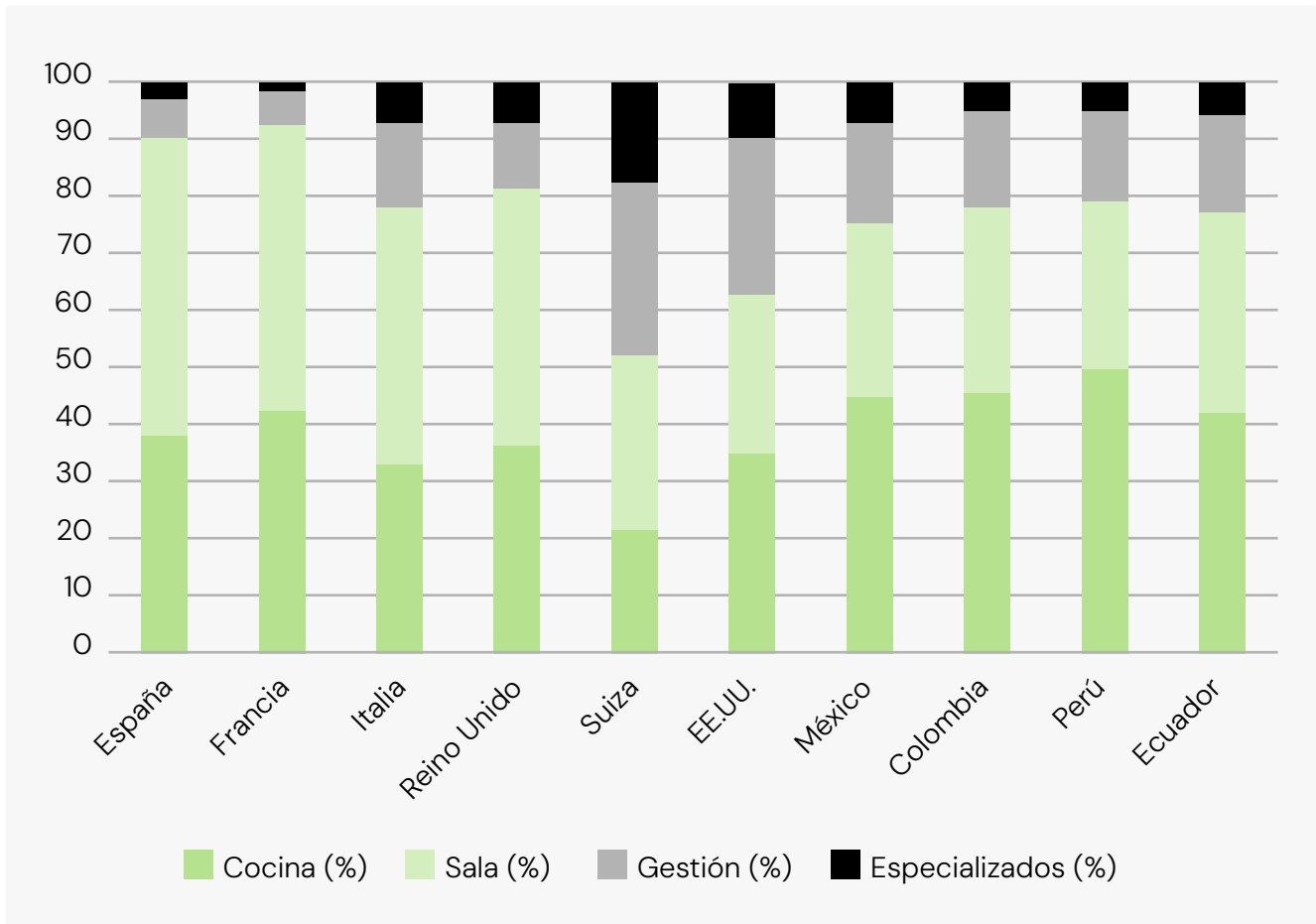
3. RESULTADOS OBTENIDOS

3.1. Distribución de empleos por área funcional y país

Se analizaron las ofertas laborales clasificadas en las siguientes áreas funcionales: Sala, Cocina, Gestión y Otros puestos especializados. Los resultados muestran diferencias notables entre países tanto en el peso de cada área como en el grado de profesionalización requerido:

- España, Francia e Italia concentran la mayor parte de sus ofertas en sala y cocina, reflejando un modelo operativo basado en el servicio presencial. Suiza y Estados Unidos destacan por su mayor peso en gestión y especialización, con ofertas orientadas a perfiles estratégicos, innovación o digitalización.
- En países latinoamericanos (México, Colombia, Perú, Ecuador), la cocina representa la mayor proporción de vacantes, en parte por la expansión de servicios de catering y cocina tradicional.
- La presencia de puestos especializados es aún limitada fuera de EE. UU., Suiza y Reino Unido.

Gráfico 1 Distribución de ofertas por áreas y países.



Fuente: Elaboración propia en base a datos de ofertas publicadas en Indeed, LinkedIn, Glassdoor, Hosco, InfoJobs, Hosteleo, Turijobs.

Tabla 1 Distribución de ofertas por país y categorías

País	Cocina (%)	Sala (%)	Gestión (%)	Especializados (%)	Muestra total
España	38	52	7	3	1.280
Francia	42	50	6	2	1.160
Italia	33	45	15	7	1.105
Reino Unido	36	45	12	7	1.190
Suiza	22	30	30	18	1.220
EE. UU.	35	28	27	10	1.370
México	45	30	18	7	1.010
Colombia	46	32	16	6	980
Perú	50	29	15	6	940
Ecuador	42	35	17	6	915

Fuente: Elaboración propia en base a datos de ofertas publicadas en Indeed, LinkedIn, Glassdoor, Hosco, InfoJobs, Hosteleo, Turijobs.

3.2. Titulaciones requeridas y nivel de profesionalización

En este apartado se analiza la proporción de ofertas que exigen formación específica por tipo de puesto y por país. El objetivo es identificar el grado de formalización académica en las contrataciones del sector gastronómico.

El Análisis comparativo realizado nos muestra que:

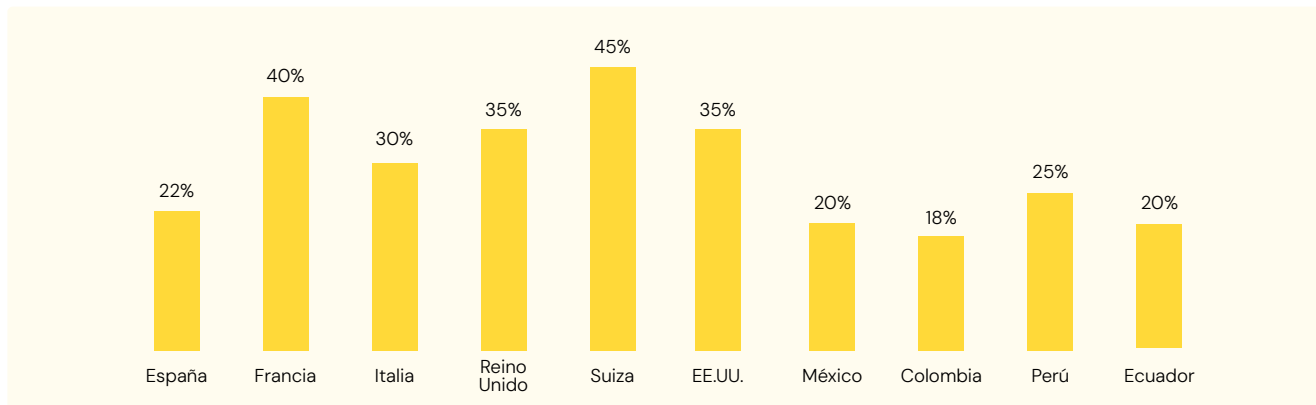
Francia, Suiza y EE. UU. son los países con mayor formalización académica en todas las áreas, particularmente en cocina y puestos especializados.

España e Italia tienen un modelo mixto: se valora más la experiencia práctica que la titulación en sala y cocina, aunque se exigen grados o másteres en gestión.

En América Latina, la formación técnica es relevante pero la exigencia formal es menor, salvo en áreas de gestión.

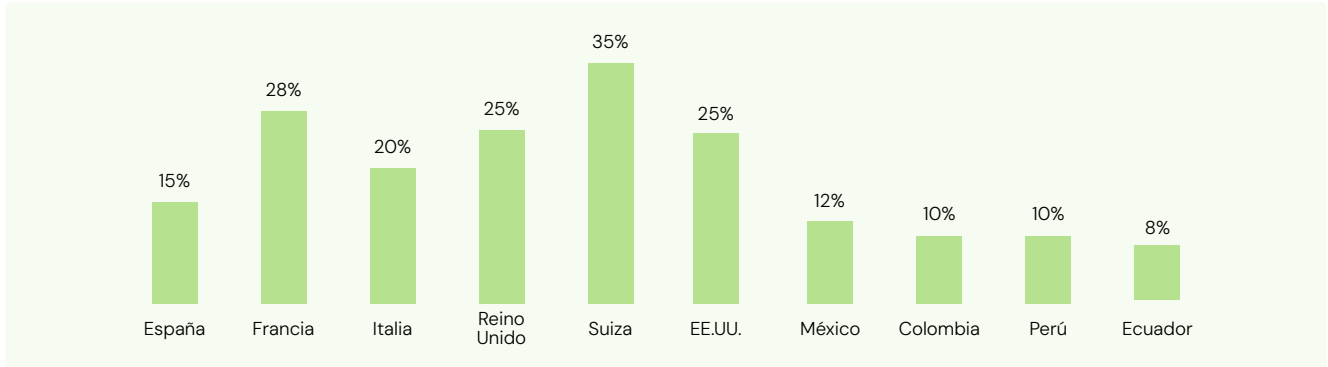
Las ofertas especializadas casi siempre exigen estudios superiores, postgrados o certificaciones internacionales.

Gráfico 2 Porcentaje de ofertas en cocina que exigen titulación



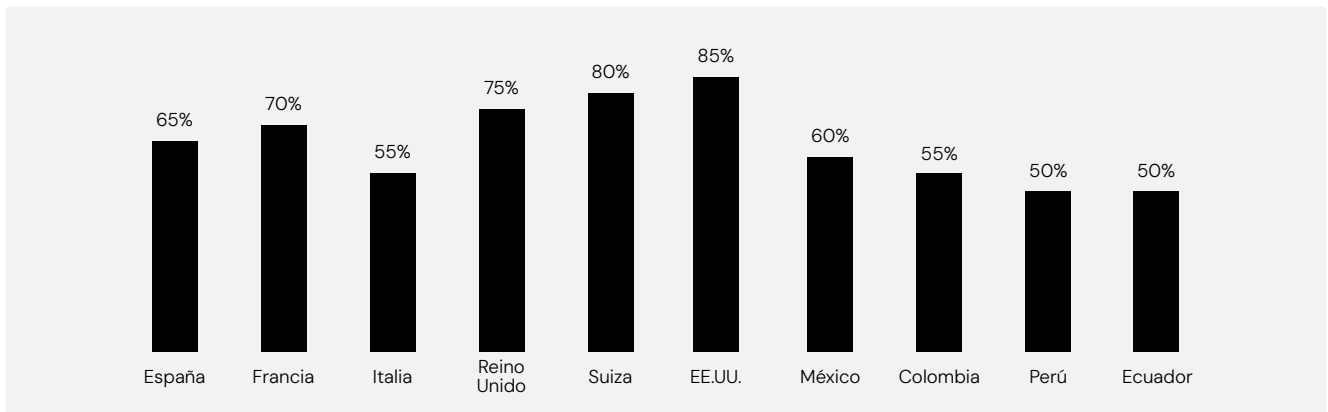
Fuente: Elaboración propia en base a datos de ofertas publicadas en Indeed, LinkedIn, Glassdoor, Hosco, InfoJobs, Hosteleo, Turijobs.

Gráfico 3 Porcentaje de ofertas en sala que exigen titulación



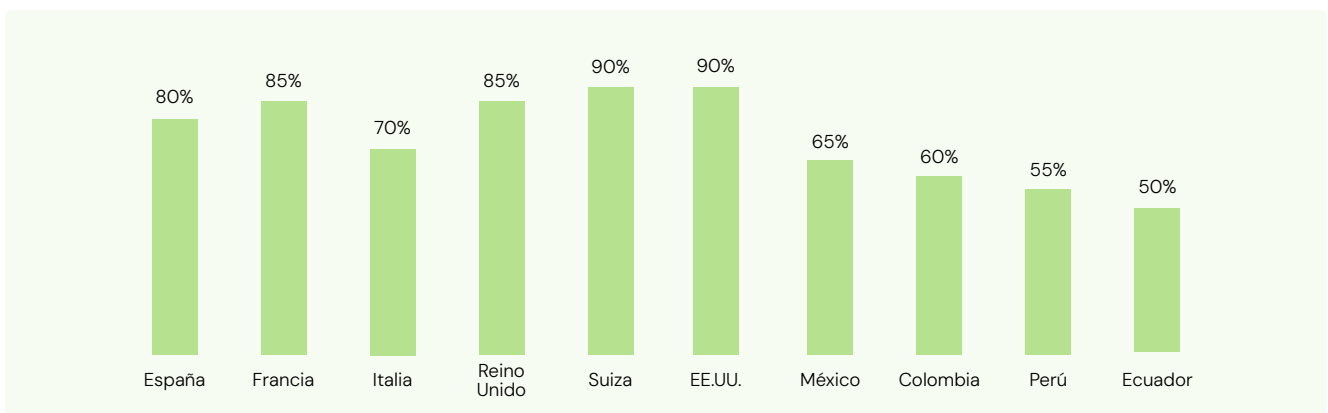
Fuente: Elaboración propia en base a datos de ofertas publicadas en Indeed, LinkedIn, Glassdoor, Hosco, InfoJobs, Hosteleo, Turijobs.

Gráfico 4 Porcentaje de ofertas en gestión que exigen titulación



Fuente: Elaboración propia en base a datos de ofertas publicadas en Indeed, LinkedIn, Glassdoor, Hosco, InfoJobs, Hosteleo, Turijobs.

Gráfico 5 Porcentaje de ofertas en puestos especializados que exigen titulación



Fuente: Elaboración propia en base a datos de ofertas publicadas en Indeed, LinkedIn, Glassdoor, Hosco, InfoJobs, Hosteleo, Turijobs.

Tabla 2 Titulación más frecuentes por país

País	Titulaciones más frecuentes
España	FP en Hostelería, Grado en Gastronomía, Máster en Gestión
Francia	CAP Cuisine / Service, BTS, Diplôme d'École Culinaire
Italia	Laurea en Scienze Gastronomiche, ITS, formación regional
Reino Unido	Degree en Culinary Arts, Hospitality, Data, Marketing
Suiza	Bachelor/Máster en Hospitality o Food Science
EE. UU.	Certificado manipulación de alimentos, Bachelor's Degrees in Food & Beverage
México	Técnico Superior en Gastronomía, Licenciatura en Turismo
Colombia	Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria
Perú	Auxiliar Técnico y Grado técnico culinario
Ecuador	Instituto Técnico Gastronómico, formación dual

Fuente: Elaboración propia en base a datos de ofertas publicadas en Indeed, LinkedIn, Glassdoor, Hosco, InfoJobs, Hosteleo, Turijobs.

3.3. Panorama europeo del empleo gastronómico especializado

En el marco del mercado laboral europeo, la gastronomía está viviendo una evolución acelerada que trasciende la "hostelería" tradicional y se conecta cada vez más con la salud, la industria alimentaria, la sostenibilidad, la educación, la consultoría y el marketing.

Esta sección ofrece una visión integrada del empleo gastronómico especializado en Europa durante el período octubre 2024 – abril 2025, abordando las posiciones más demandadas, su distribución por países, las retribuciones estimadas asociadas a estos roles y las competencias emergentes (digitalización, sostenibilidad e inteligencia artificial) que aparecen con mayor frecuencia en las ofertas.

El objetivo es identificar tendencias comparables entre países y aportar criterios útiles para orientar la actualización de programas formativos y la toma de decisiones de profesionales e instituciones del sector.

3.3.1. Vacantes gastronómicas

Este bloque recoge una comparativa de las vacantes gastronómicas de alta especialización detectadas en el período, centradas en roles que demandan titulación superior y/o competencias técnico-profesionales avanzadas. El análisis se construye a partir de ofertas vinculadas a áreas como I+D culinario, nutrición, marketing gastronómico, sostenibilidad y tecnología/ciencia de los alimentos.

La revisión se realizó sobre anuncios publicados entre el 1 de octubre de 2024 y el 30 de abril de 2025 en los principales portales de empleo del sector (Indeed, LinkedIn, Glassdoor y Hosco), tomando como referencia cinco mercados europeos: España, Francia, Italia, Reino Unido y Suiza. Para asegurar la comparabilidad, las ofertas se depuraron según función, grado de especialización y requisitos formativos, y se excluyeron aquellas de hostelería generalista o de operativa básica (sala y cocina convencional).

Los resultados de este análisis permiten identificar las siguientes 4 posiciones más demandadas actualmente a nivel internacional:

 1. Chef de I+D	 2. Brand manager gastronómico	 3. Responsable de innovación alimentaria	 4. Data / Food cost analysis
---	--	--	---

Además de estas 4 posiciones se han identificado las siguientes posiciones especializadas:

<ol style="list-style-type: none"> 1. Marketing Digital 2. Chef de Asesoría Técnica para Franquicias 3. Especialista en sostenibilidad alimentaria 4. Especialista en nutrición y diseño de menús 5. Responsable de formación (presencial y e-learning) 	<ol style="list-style-type: none"> 6. Técnico en control sensorial 7. Creación y producción de contenido culinario 8. Responsable de Eventos gastronómicos 9. Responsable de Experiencia de Cliente 10. Responsable de logística gastronómica
--	--

En cuanto a la formación, **todas estas posiciones, requieren titulación superior en gastronomía, nutrición, marketing, ciencia de los alimentos o sostenibilidad.** También se valoran postgrados especializados y experiencia práctica.

En la tabla siguiente se resumen los principales **resultados por país:**

País	España	Francia	Suiza	Reino Unido	Italia
Posiciones más destacadas	<ul style="list-style-type: none"> • Marketing gastronómico • Gestor de redes sociales gastronómicas • Chef de I+D 	<ul style="list-style-type: none"> • Chef de I+D • Especialista en sostenibilidad • Marketing gastronómico 	<ul style="list-style-type: none"> • Especialista en sostenibilidad • Chef de I+D • Responsable de innovación alimentaria 	<ul style="list-style-type: none"> • Gestor de redes sociales gastronómicas • Data / Food Cost Analyst • Coordinador de experiencia del cliente 	<ul style="list-style-type: none"> • Chef asesor para franquicias • Nutricionista culinario • Culinary trainer
Formación requerida	Grado/Máster en Gastronomía, Comunicación Gastronómica, Marketing Digital.	<i>Diplôme en arts culinaires</i> , Máster en gestión hotelera, formación técnica agroalimentaria.	<i>Bachelor/Máster</i> en Ciencias Alimentarias, Gestión Hotelera, Ingeniería de Alimentos.	<i>Degree en Hospitality Management, Food Science, Marketing, UX.</i>	<i>Laurea en Scienze Gastronomiche, Nutrizione, Didattica culinaria.</i>

Francia y Suiza lideran la oferta de posiciones especializadas en el sector gastronómico, especialmente en sostenibilidad, I+D y alimentación saludable.

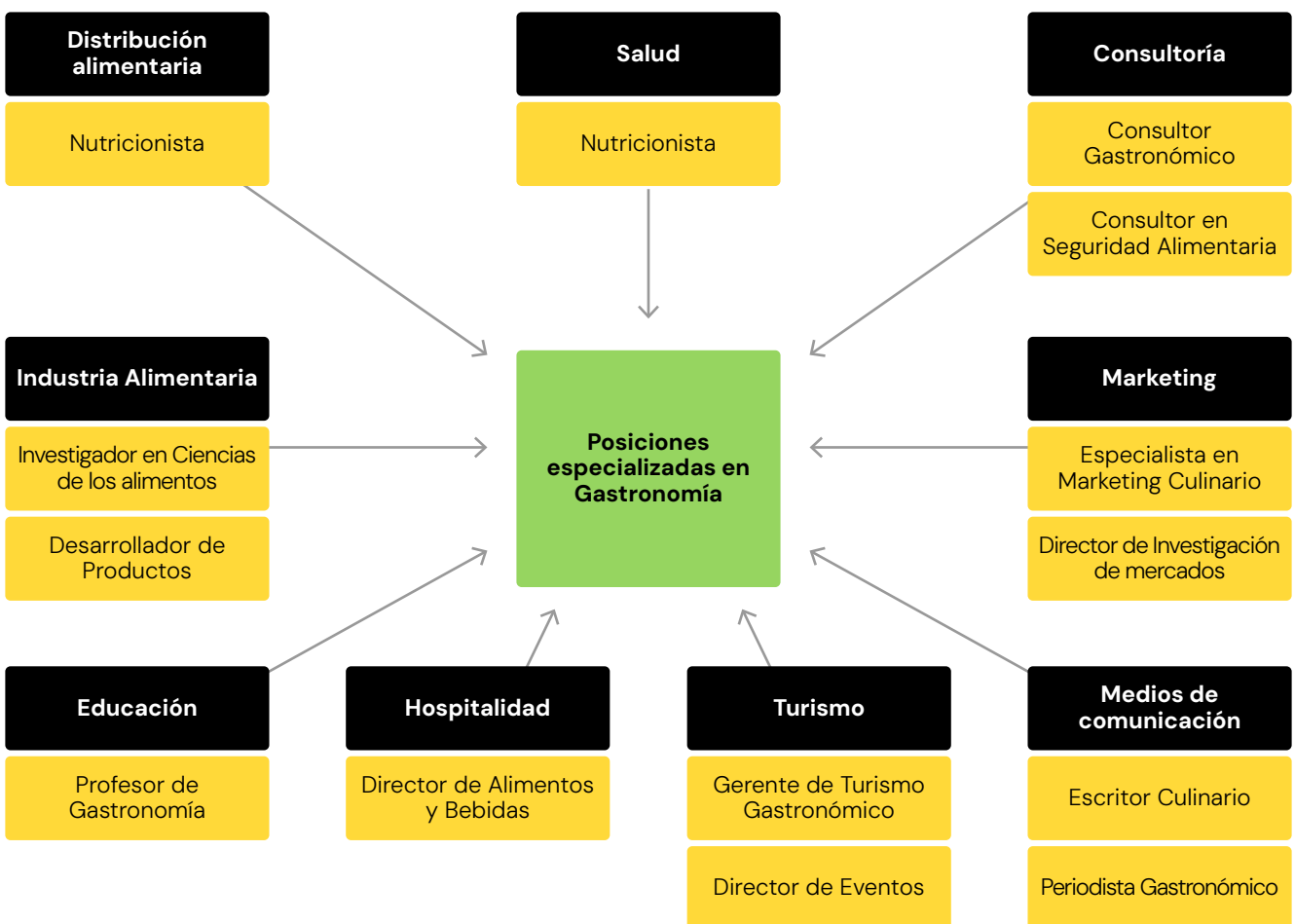
Reino Unido destaca en análisis de datos y experiencia del cliente, mientras que España presenta una amplia variedad de roles ligados al marketing y la comunicación gastronómica. Italia mantiene un perfil más limitado, aunque con buena presencia en nutrición y formación.

Las oportunidades para profesionales especializados están en expansión, especialmente en el contexto de transformación digital y sostenible de la gastronomía europea. Los centros formativos deberían alinear sus programas con estas nuevas demandas.

Más allá de la "hostelería"

Analizando sectores económicos diferentes a la hostelería que contratan perfiles vinculados a la gastronomía. Entre estos sectores destacan la Educación, la Salud, la Consultoría, la Industria y Distribución Alimentaria, los medios de comunicación, y el Marketing.

Imagen 1 Sectores demandantes de posiciones especializadas en gastronomía



Fuente: Elaboración propia en base a datos de ofertas publicadas en Indeed, LinkedIn, Glassdoor, Hosco, InfoJobs, Hosteleo, Turijobs.

3.3.2. Retribuciones medias por posición y país (estimadas en euros brutos anuales)

Se calcularon rangos salariales anuales brutos en euros para las posiciones especializadas, basados en datos extraídos de ofertas reales en portales como Glassdoor, Indeed, LinkedIn y Hosco. Los valores reflejan medias orientativas y pueden variar según experiencia, región y tipo de empresa. Los resultados muestran las posiciones especializadas presentan retribuciones significativamente superiores a las tradicionales.

A continuación, se muestran los resultados detallados para España:

Tabla 4 Retribuciones brutas anuales por posición especializada (posiciones seleccionadas) en España (octubre 2024 a marzo 2025)

Puesto	Detalle
Chef de I+D	<ul style="list-style-type: none"> • Junior (0–3 años): entre 25.000 € y 30.000 € brutos/año • Intermedio (3–6 años): entre 30.000 € y 38.000 € • Senior / experto en innovación gastronómica: entre 38.000 € y 50.000 €, con potencial para superar los 50.000 € en entornos de gran envergadura o alta responsabilidad
Marketing gastronómico	<ul style="list-style-type: none"> • Junior (0–3 años): 32 000 € – 40 000 €/año • Intermedio (3–6 años): 40 000 € – 55 000 €/año • Senior consolidado: 55 000 € – 70 000 € o más
Nutricionista culinario	<ul style="list-style-type: none"> • Junior (0–3 años): entre 22.000 € y 27.000 € brutos/año • Intermedio (3–6 años): entre 27.000 € y 35.000 € • Senior / especializado en I+D o consultoría culinaria: entre 35.000 € y 45.000 €, con posibilidad de superar los 50 000 € en contextos avanzados o corporativos
Coordinador de innovación en servicios F&B	<ul style="list-style-type: none"> • Junior (0–3 años): entre 25.000 € y 35.000 € brutos anuales • Intermedio (3–6 años): entre 35.000 € y 45.000 € • Senior (más de 6 años): entre 45.000 € y 55.000 €, con potencial para superar los 60.000 € en entornos grandes o corporativos

Fuente: Elaboración propia en base a datos de ofertas publicadas en Indeed, LinkedIn, Glassdoor, Hosco, InfoJobs, Hosteleo, Turijobs.

Además, al analizar por países encontramos:

- Suiza lidera con diferencia los salarios en todas las posiciones analizadas, reflejo de su alto coste de vida y especialización técnica.
- Francia y Reino Unido ofrecen salarios estables y competitivos en perfiles técnicos, marketing y formación.
- España e Italia tienen rangos más bajos, aunque competitivos a nivel local; destacan en roles de comunicación, contenido y formación aplicada.

Tabla 5 Retribuciones brutas anuales por posición especializada (posiciones seleccionadas) (rango) (octubre 2024 a marzo 2025) (mínimo y máximo)

Puesto	España	Francia	Suiza	Reino Unido	Italia
Chef de I+D	36.000	43.200	62.400	42.000	32.400
Marketing gastronómico	40.000	45.000	63.600	47.520	39.600
Nutricionista culinario	32.000	37.200	57.600	36.000	28.800
Coordinador de innovación en servicios F&B	36.000	39.600	60.000	38.400	30.000

Fuente: Elaboración propia en base a datos de ofertas publicadas en Indeed, LinkedIn, Glassdoor, Hosco, InfoJobs, Hosteleo, Turijobs.

3.3.3. Competencias emergentes: digitalización, sostenibilidad e inteligencia artificial en Europa

Este bloque analiza la presencia de habilidades y conocimientos emergentes en las ofertas laborales gastronómicas, en especial en los segmentos de gestión y posiciones especializadas. Se identificaron menciones frecuentes en las ofertas a habilidades digitales, análisis de datos y sostenibilidad:

- 18% de las ofertas especializadas mencionan manejo de herramientas digitales.
- 12% hacen referencia a competencias en inteligencia artificial aplicada a menús, trazabilidad o marketing.

DIGITALIZACIÓN Y AUTOMATIZACIÓN

Las herramientas tecnológicas (POS, software de inventario, plataformas de delivery, CRM) aparecen mencionadas en:

- 30–40% de las ofertas de gestión en EE. UU., Suiza y Reino Unido.
- 15–25% en España, Francia e Italia.

En cocina, se mencionan sistemas digitales de producción y comandas en:

- 10–15% de los casos en países europeos avanzados.
- Algunas ofertas en EE. UU. incluyen plataformas como Toast, Upserve, o sistemas integrados de ventas y analítica.

SOSTENIBILIDAD

En países como Suiza y Francia, entre el 10% y el 18% de las ofertas especializadas incluyen requisitos o competencias vinculadas a:

- Reducción de desperdicio alimentario.
- Cocina sostenible y plant-based.
- Certificaciones ecológicas o locales (e.g., LEED, Slow Food).

En América Latina, la mención es aún incipiente (<5%).



INTELIGENCIA ARTIFICIAL

Aunque todavía incipiente, en EE. UU., Suiza y Reino Unido comienzan a aparecer roles que hacen referencia directa o indirecta al uso de IA para:

- Análisis predictivo de ventas.
- Automatización de escandallos o costes.
- Personalización de menús y experiencia del cliente.

En países como España o Francia, solo un 3–5% de las ofertas menciona tecnologías relacionadas.

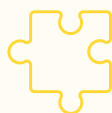
4. CONCLUSIONES

El estudio comparativo realizado sobre las ofertas laborales en el sector gastronómico en diez países durante el período octubre 2024-abril 2025 permite extraer varias conclusiones relevantes para comprender la configuración actual del empleo en esta industria en transformación.



1. Persisten modelos laborales diferenciados por región

Los datos muestran con claridad que existen estructuras laborales diferenciadas entre regiones. **En los países mediterráneos, como España, Francia e Italia, el mercado gastronómico continúa dominado por funciones tradicionales** de sala y cocina. Este patrón refleja una operativa intensiva en personal de servicio, orientada a la atención presencial y a la experiencia culinaria clásica. Por el contrario, **en países como Suiza, Reino Unido y Estados Unidos se detecta una mayor diversificación de roles**, con un creciente peso de posiciones de gestión y perfiles especializados vinculados a la innovación, la tecnología o la estrategia empresarial. Esta diferencia estructural tiene implicaciones clave en términos de formación, desarrollo profesional y política pública.



2. Aumenta la demanda de perfiles especializados y multidisciplinares

El análisis revela un crecimiento sostenido en la demanda de posiciones especializadas en gastronomía, especialmente en el ámbito europeo. Perfiles como chef de I+D, brand manager gastronómico, nutricionista culinario, responsable de sostenibilidad o analista de datos en restauración se consolidan como nuevas oportunidades de carrera para profesionales con formación técnica y competencias digitales. Estos puestos combinan saberes culinarios con conocimiento en marketing, ciencia de los alimentos, gestión ambiental o comunicación estratégica. **La mayoría de estas vacantes requieren formación universitaria específica** y, en muchos casos, experiencia previa en entornos innovadores.



3. La titulación formal gana relevancia, pero de forma desigual

Los resultados muestran **un incremento generalizado en las exigencias formativas en la contratación, aunque con diferencias notables entre países y áreas funcionales**. Mientras que en Suiza, Francia o EE. UU. la formación académica es un criterio habitual incluso en posiciones operativas, en América Latina y el sur de Europa se mantiene un peso elevado de la experiencia práctica, especialmente en sala y cocina. Sin embargo, en puestos de gestión y en las posiciones especializadas se observa una tendencia clara hacia la profesionalización académica, con la exigencia de titulaciones superiores, másteres o certificaciones específicas.



4. Las nuevas competencias emergentes están transformando el sector

Tres grandes ejes están reconfigurando las habilidades demandadas por las empresas gastronómicas: **digitalización, sostenibilidad e inteligencia artificial**. Estas competencias emergentes no solo afectan a los perfiles técnicos o estratégicos, sino que comienzan a permear también las funciones operativas. El uso de software de gestión, plataformas digitales, metodologías de reducción de desperdicio, y herramientas predictivas basadas en IA se mencionan cada vez con más frecuencia en las ofertas de empleo, especialmente en países como EE. UU., Suiza y Reino Unido. Esta evolución exige una rápida adaptación de los programas formativos y una inversión en aprendizaje continuo por parte de los profesionales del sector.



5. Las retribuciones reflejan diferencias estructurales en el mercado laboral

Las diferencias salariales por país evidencian las desigualdades estructurales en la valorización del trabajo gastronómico. **Suiza lidera con claridad en todos los indicadores de remuneración**, seguida por Francia y Reino Unido, que ofrecen salarios competitivos en posiciones técnicas, de gestión o formación. En cambio, **España e Italia presentan rangos salariales más bajos**, aunque con oportunidades emergentes en comunicación gastronómica, asesoría y marketing. En América Latina, los sueldos son significativamente menores, lo que refleja tanto las limitaciones económicas del contexto como la menor profesionalización del sector.

5. REFERENCIAS

- Bulut, S. H., & Zencir Ciftci, E. (2024).** Effect of cultural capital on creative culinary process: Mediating role of critical thinking disposition. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 35, 100874.
- Bumeran. (2025).** *Ofertas laborales en gastronomía – Perú.* <https://www.bumeran.com.pe>
- Computrabajo. (2025).** *Empleos gastronómicos en Colombia y México.* <https://www.computrabajo.com>
- Eater. (2025).** *Five years after COVID, the restaurant labor market has yet to recover.* <https://www.eater.com/24385730/restaurant-job-market-covid-pandemic-effects>
- El País. (2025, marzo 3).** *Meliá, Barceló, Iberostar y RIU preparan una contratación de empleados récord en España ante el mejor verano de su historia.* <https://elpais.com/economia/2025-03-03/melia-barcelo-iberostar-y-riu-preparan-una-contratacion-de-empleados-record-en-espana-ante-el-mejor-verano-de-su-historia.html>
- gastrAcademy. (s.f.).** 12 Profesiones gastronómicas del futuro: Para ser pionero, ganar dinero y salvar al planeta. gastrAcademy.
- Glassdoor. (2025).** *Gastronomy jobs by country.* <https://www.glassdoor.com>
- Harris, C. (2017).** Delineating cultural boundaries and debunking the myth of the cultural omnivore: An investigation into the impact of cultural capital on restaurant selection. *International Journal of Hospitality Management*, 65, 16–25.
- Hosco. (2025).** *Job offers in gastronomy.* <https://www.hosco.com/en/jobs>
- Hosteleo. (2025).** *Ofertas de empleo gastronómico.* <https://www.hosteleo.com>
- Indeed. (2025).** *Gastronomy employment trends in Europe and the Americas.* <https://www.indeed.com>
- InfoJobs. (2025).** *Ofertas de empleo en restauración y gastronomía en España.* <https://www.infojobs.net>
- KPMG. (2025).** *Gastronomía española: Impacto y tendencias de un ecosistema clave para la economía.* KPMG. <https://home.kpmg/es/es/home.html>
- LinkedIn. (2025).** *Gastronomy jobs in Japan, Europe and Latin America.* <https://www.linkedin.com/jobs>
- Mac Con Iomaire, M., & Gibbons, S. (2013).** The development of culinary arts and food science into a new academic discipline—Culinology®. *Journal of Culinary Science & Technology*, 11(2), 137–155.
- Multitabajos. (2025).** *Gastronomía y hostelería en Ecuador.* <https://www.multitabajos.com.ec>
- Pérez–Bustamante Yábar, D. C., & Such Devesa, M. J. (2018).** Perfiles y competencias del sector gastronómico español. *Revista de Estudios de Juventud*, (118), 161–166.
- Turijobs. (2025).** *Portal de empleo para restauración y turismo.* <https://www.turijobs.com>
- World Economic Forum. (2025).** *Future of jobs report 2025.* World Economic Forum. <https://www.weforum.org/reports/the-future-of-jobs-report-2025>

MUCHO MÁS QUE ALTA COCINA



BARCELONA
CULINARY
HUB

BY

Antoni Perastegui

Centro adscrito



UNIVERSITAT DE
BARCELONA