



Formación profesional en hotelería y gastronomía en Alemania

Aprenda una profesión con futuro en la hotelería y gastronomía (HoGa) en Alemania. Aquí encontrará información sobre la formación profesional, los oficios con mayor demanda y las perspectivas laborales.

🏠 > [Estudios y formación](#) > [Formación profesional en Alemania](#)
> [Las profesiones más demandadas](#) > [Hotelería y gastronomía](#)

Contenido

- ↓ [Hostelería y gastronomía: perspectivas para profesionales cualificados](#)
- ↓ [Oficios con mayor demanda en gastronomía y hotelería](#)
- ↓ [¿Dónde puedo realizar mi formación profesional?](#)



[¿Cuánto voy a ganar durante la formación?](#)



[¿Qué requisitos debo cumplir?](#)



[Perspectivas después de la formación](#)

Una formación profesional en hotelería y gastronomía ("HoGa") no solo le ofrece diversas oportunidades de carrera, sino también una emocionante entrada al mundo laboral en Alemania. Infórmese ahora sobre las posibles profesiones del sector y encuentre la plaza de formación que mejor se adapte a usted.

Hostelería y gastronomía: perspectivas para profesionales cualificados

El sector de hotelería y gastronomía ofrece múltiples profesiones donde el trato con las personas ocupa un lugar central: recibir huéspedes en un hotel, deleitarles con habilidades culinarias o trabajar en procesos estandarizados dentro de la gastronomía de sistemas; existen numerosas posibilidades. El trabajo es muy variado y presenta numerosos desafíos. La flexibilidad, la facilidad de comunicación y la capacidad de organización son especialmente importantes para garantizar un funcionamiento fluido y la satisfacción de las personas invitadas.



51 582

personas realizaban una formación en el sector en 2025.



64,4%

de todas las personas extranjeras en formación como profesionales en gastronomía poseían una nacionalidad extranjera (año: 2023).



206 105

empresas que existían en el sector en 2024.

Oficios con mayor demanda en gastronomía y hotelería

¿Qué formación se puede realizar en gastronomía y hotelería? Las profesiones principales en la formación dual son (los siguientes enlaces están disponibles solo en alemán. Se recomienda utilizar una herramienta de traducción):

- [Profesional en gastronomía](#)
- [Especialista en restaurantes y gastronomía de eventos](#)
- [Especialista en gastronomía de sistemas](#)
- [Especialista en hotelería](#)
- [Cocinero/a](#)
- [Auxiliar de cocina](#)
- [Especialista en gestión hotelera](#)

Además, existen formaciones exclusivamente escolares en el ámbito de la hotelería y gastronomía.

Cada profesión tiene su propio enfoque, como la cocina, el servicio en restaurantes o la atención a huéspedes. La duración de la formación varía entre 2 y 3 años, dependiendo de la profesión.

Video: haciendo carrera como aprendiz en hotelería y gastronomía

¿Dónde puedo realizar mi formación profesional?

En el sector de hotelería y gastronomía existen muchas opciones para realizar una formación profesional. Generalmente se realiza bajo el sistema dual: esto significa que usted aprende el trabajo práctico directamente en una empresa y asiste a un instituto de formación profesional para adquirir los conocimientos teóricos. Puede obtener más información en nuestra página sobre "[Formación profesional dual](#)".

Empleadores típicos (para [formación dual](#)) son:

- Hoteles
- Restaurantes y cafeterías
- Empresas de catering
- Cruceros

- Cadenas de gastronomía de sistemas (comida rápida, cafeterías, franquicias)

Si realiza una formación exclusivamente escolar, aprenderá en una escuela técnica. En este caso, no recibirá remuneración, sino que deberá financiar la formación por cuenta propia.

¿Cuánto voy a ganar durante la formación?

En Alemania, durante su formación profesional, recibirá una remuneración mensual de la empresa en la que realice la formación. El importe de estos ingresos depende de la profesión que haya elegido, la región, la empresa en cuestión y el año de formación.

Encontrará información sobre el importe de la remuneración de formación en el sector **de la hostelería y la restauración** en [BERUFENET, de la Agencia Federal de Empleo \(BA\)](#) . Indique aquí la profesión para la que se está formando y, a continuación, consulte la ficha correspondiente.

Además, debe saber lo siguiente sobre la remuneración de la formación:

- Deberá pagar [cotizaciones sociales](#) sobre la remuneración bruta, por ejemplo, para el seguro médico obligatorio, el seguro de pensiones y el seguro de desempleo. Estas cotizaciones se deducen automáticamente antes de que los ingresos netos se depositen en su cuenta bancaria.
- Por lo general, no tendrá que pagar el impuesto sobre el salario durante la formación, ya que es probable que sus ingresos estén por debajo del [sistema de cobertura básica](#).
- En este sector también es posible el trabajo por turnos, por el que normalmente se pagan complementos.
- También es posible que reciba propinas, por ejemplo, si trabaja en un restaurante.



Sus derechos durante su formación profesional

Como aprendiz, usted tiene derechos bien definidos, como el derecho a recibir el equipamiento adecuado y a que se le asignen tareas que realmente formen parte de su formación profesional.

¿Tiene alguna duda? "[Faire Integration](#) 

También puede encontrar una descripción general completa de todas las normas importantes en la guía "[Información sobre la formación profesional en Alemania](#) 



¿De qué depende la renumeración durante la formación profesional?

La renumeración durante la formación profesional depende, por ejemplo, de:

- ...la región de Alemania en la que realice la formación,
- ...la empresa en la que se forme, y
- ...el año de formación en el que se encuentre. La renumeración aumenta con cada año de aprendizaje.

¿Qué requisitos debo cumplir?

Para realizar una formación profesional, usualmente se requiere haber finalizado la educación escolar. En el caso de una **formación dual**, no necesita el reconocimiento de su título escolar para solicitar una visa. Para una formación exclusivamente escolar, podría ser necesario homologar el título escolar extranjero. El dominio del idioma alemán es fundamental para la formación, sobre todo para asistir a la escuela o instituto técnico. También puede realizar un curso de idiomas en Alemania como preparación. Puede encontrar más detalles sobre los requisitos generales para la formación profesional en nuestra página "**Requisitos para una formación profesional**".

Adicionalmente, en el sector de hotelería y gastronomía, generalmente se espera de las personas candidatas:

- Gusto por el trato con personas
- Capacidad para trabajar en equipo
- Talento para la organización
- Flexibilidad y disposición para trabajar también en horarios nocturnos, fines de semana o días festivos

El conocimiento de otros idiomas es una ventaja para comunicarse con personas de diversas nacionalidades.

¿Ya ha aprendido otra profesión, trabajado o estudiado? ¡No hay problema! También puede realizar una formación profesional adicional. Si su experiencia previa está relacionada con la gastronomía o la hotelería, esto podría ser una ventaja. No es necesario el reconocimiento formal de cualificaciones anteriores.

Perspectivas después de la formación

La hotelería y gastronomía es un sector en crecimiento en Alemania. Tras finalizar exitosamente la formación, tendrá buenas posibilidades de obtener un contrato laboral en el mismo lugar donde realizó la formación, ya que las personas con formación profesional son altamente demandadas por las empresas en Alemania.

Además, como profesional capacitado, existen opciones de especialización y ascenso, por ejemplo: [director/a de restaurante](#) , [chef titulado/a](#)  (Bachelor Professional), director/a de hotel. Incluso puede optar por abrir su [propio negocio](#) o continuar con estudios universitarios. Muchas opciones estarán disponibles una vez que complete su formación profesional.

Más información sobre las oportunidades después de la formación está disponible en “[Perspectivas después de la formación](#)”. También puede consultar las opciones específicas por profesión en [BERUFENET](#). 

Salario después de la formación

Los niveles salariales actuales se pueden consultar en línea. El salario varía según la especialización. Al igual que sucede con la remuneración durante la formación, en el salario también influye en qué estado federado trabaje, el tamaño de la empresa y si el empleador paga conforme a un [convenio colectivo](#). Por ello, le recomendamos informarse siempre en relación con su situación personal y consultar varias fuentes. Un recurso útil es el Atlas de Salarios “[Entgeltatlas](#)”  de la [Agencia Federal de Empleo \(BA\)](#). Puede buscar otros ejemplos salariales para su profesión deseada utilizando motores de búsqueda en internet.



¿Bruto o neto? Lo que debe saber

Los salarios indicados son salarios brutos. De ellos se deben descontar impuestos y contribuciones sociales antes de recibir su salario neto. Más detalles están disponibles en ["Salario, impuestos y seguridad social"](#).

Más información en la red

NETZWERK Unternehmen integrieren Flüchtlinge

[Folleto de vocabulario para empleados del sector de la gastronomía, la hostelería y el turismo \(en inglés, español, francés y portugués\).](#)

[Folleto de vocabulario para otras profesiones e idiomas](#)



Imprimir página



URL: <https://www.make-it-in-germany.com/es/estudios-formacion/formacion-en-alemania/profesiones-demandadas/hoteleria-y-gastronomia>

Fecha: 2026-08-08 12:26:27 GMT