Formación en oficios alimentarios

¿Desea aprender una profesión en la que pueda trabajar de manera artesanal y elaborar alimentos de la más alta calidad? Una formación en el sector de los oficios alimentarios ofrece precisamente eso.

Contenido

- Oficios alimentarios: aquí comienzan sus perspectivas profesionales
- Profesiones de formación más demandadas en el sector alimentario artesanal
- ¿Dónde puedo realizar mi formación?

¿Cuánto voy a ganar durante la formación?

¿Qué requisitos debo cumplir?

Perspectivas después de la formación profesional

Una formación en oficios alimentarios brinda la oportunidad de trabajar con técnicas artesanales tradicionales al mismo tiempo que se aprenden métodos innovadores. ¡Infórmese sobre las profesiones de este sector y encuentre la plaza de formación que mejor se adapte a sus intereses!

Oficios alimentarios: aquí comienzan sus perspectivas profesionales

El sector de los oficios alimentarios incluye profesiones en las que se elaboran alimentos de alta calidad. Ya sea horneando pan, procesando carne o elaborando cerveza, en este sector son fundamentales la destreza artesanal, la conciencia de calidad y el cuidado. Este trabajo requiere precisión, pero también creatividad para desarrollar nuevas recetas y productos.

651 150

personas trabajaban en el sector alimentario en Alemania en el año 2024.

10 305

personas realizaron una formación en el sector en el año 2024.

32 360

Empresas existían en el sector en el año 2025.

Profesiones de formación más demandadas en el sector alimentario artesanal

Las siguientes profesiones tienen una alta demanda:

- **Panadero/a:** elaboración de pan, bollos, pasteles y repostería.
- **Carnicero/a:** procesamiento de carne para productos embutidos y otras especialidades.
- **Cervecero/a o maltero/a:** producción de cerveza en cervecerías tradicionales y modernas.

La formación dura usualmente entre 2 y 3 años.

Vídeo: Formación en el sector alimentario

¿Dónde puedo realizar mi formación?

La formación en el sector alimentario artesanal se realiza mediante **el sistema dual**: es decir, se adquiere experiencia práctica en una empresa mientras se asiste a un instituto de formación profesional. Los empleadores típicos son:

- Panaderías y pastelerías
- Carnicerías
- Cervecerías
- Empresas de producción de alimentos

¿Cuánto voy a ganar durante la formación?

En Alemania, durante su formación, 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 alimentación** en **BERUFENET**, **de la Agencia Federal de Empleo (BA)**. Indique aquí la profesión para la que se está formando y acceda a 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 se ingrese el **salario neto** 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**.

¿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 acceder a una formación en el sector de oficios alimentarios se requiere, por lo general, un certificado escolar. Más detalles sobre los requisitos generales se pueden consultar **aquí**.

Además, son especialmente importantes:

- **Buen dominio del idioma alemán**, ya que se trabaja con clientela, se deben aprender términos técnicos y asistir a la escuela profesional.
- **Destreza manual** para elaborar los productos con precisión.
- **Cuidado e higiene**, dado que se trabaja con alimentos.
- **Buena condición física**, ya que en este sector a menudo se trabaja desde muy temprano o con ingredientes pesados.

Se valorará el conocimiento de lenguas extranjeras, por ejemplo para comunicarse con clientes internacionales.

¿Ya aprendió otra profesión, trabajó o estudió anteriormente? No hay problema. También se puede realizar esta formación de manera adicional. Si la experiencia previa está relacionada con la formación, puede incluso representar una ventaja. No es necesario un reconocimiento oficial de la cualificación previa.

Perspectivas después de la formación profesional

Tras finalizar la formación, existen buenas posibilidades de conseguir un empleo fijo. Muchas empresas están en busca urgente de personal cualificado y le darán la bienvenida a su equipo. Además, existen oportunidades de **formación continua**, por ejemplo, para obtener el título de "Meister" en **panadería** o en **elaboración de cerveza y maltería**. También es posible especializarse en áreas específicas como la higiene alimentaria o, en el caso de la carnicería, obtener la **cualificación adicional** de "Asistencia europea" en legislación comercial y de productos europea. Dependiendo de la profesión, hay múltiples caminos. Estudiar o emprender también son opciones posibles tras finalizar la formación.

Más información general sobre las opciones tras una formación se encuentra en el apartado **Perspectivas tras la formación**. Información específica por profesión se puede consultar en BERUFENET.

Salario tras la formación

El salario posterior a la formación depende de varios factores como la región, la empresa y la experiencia. Con experiencia y formación continua, los sueldos pueden aumentar considerablemente, sobre todo en funciones de liderazgo o con una cualificación de *"Meister"*. También puede consultar salarios en línea: el atlas de salarios "**Entgeltatlas**" de la **Agencia Federal de Empleo (BA)** es útil para ello. O utilice portales privados de carrera y salario.

¿Bruto o neto? Lo que debe saber

Los salarios se indican en bruto. Esto significa que aún se deben deducir impuestos y contribuciones a la seguridad social antes de obtener su salario neto. Más información al respecto se encuentra en la Sección **Salario, impuestos y seguridad social**.

Más información en la red

NETZWERK Unternehmen integrieren Flüchtlinge

Folleto de vocabulario para empleados del sector de la panadería (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/oficios-alimentarios
Fecha: 2026-07-10 02:52:20 GMT