

Proyecto piloto para la elaboración y desarrollo de una tarjeta profesional para las personas ocupadas en el sector de hostelería que registre y reconozca las competencias profesionales y la formación relacionada de los titulares.

Julio 2019 – Enero 2020

Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO



EL PROYECTO

El proyecto (1/3): OBJETIVOS

Desarrollar una **Tarjeta profesional** para las personas ocupadas en el sector de Hostelería y Turismo con el fin último de:

Mejorar la **cualificación** de los profesionales

Mantener y fortalecer el **empleo**

Impulsar y consolidar al **sector**

Favorecer el **desarrollo profesional y personal** de los trabajadores y trabajadoras mediante el fomento de la formación entre los profesionales del sector de Hostelería y Turismo

Avanzar en la extensión de los procesos de **acreditación y reconocimiento** de las competencias profesionales de sus trabajadores y trabajadoras.

El proyecto (2/3): ÁMBITO

TEMPORAL

Agosto-20/12/19

SECTORIAL

Servicios de alojamiento (CNAE 55)
Servicios de comidas y bebidas (CNAE 56)

GEOGRÁFICO

Andalucía, Aragón, Asturias, Canarias y Madrid.

OCUPACIONAL

Recepcionista
Cocinero/a
Ayudante de cocina
Camarero/a
Ayudante de camarero/a
Camarero/a pisos.

El proyecto (3/3): FASES





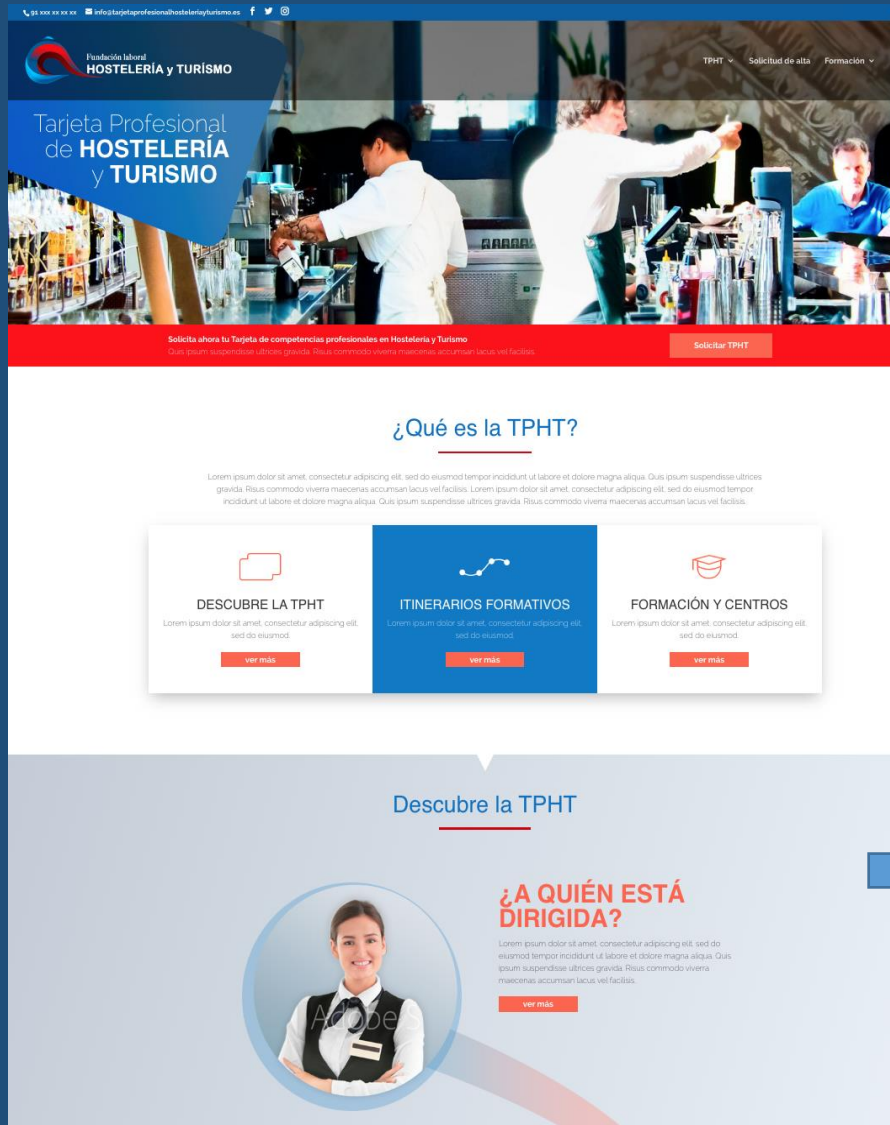
LA TARJETA PROFESIONAL DE COMPETENCIAS EN HOSTELERÍA Y TURISMO

TPHT

La tarjeta profesional (1/4): ¿Quién puede tener la TPHT?

- ✓ Personas trabajadoras por cuenta ajena y propia del sector HOSTELERÍA y TURISMO (CNAE 55 y/o 56).
- ✓ Personas trabajadoras por cuenta ajena del sector HOSTELERÍA y TURISMO, que en el último año hubieran estado trabajando en empresas pertenecientes al sector de Hostelería y Turismo durante al menos tres meses.
- ✓ Personas trabajadoras por cuenta propia del sector HOSTELERÍA y TURISMO que en el último año hubieran estado de alta durante al menos tres meses.
- ✓ Personas trabajadoras cedidas por las Empresas de Trabajo Temporal a las empresas encuadradas en el ámbito de aplicación del ALEH.

La tarjeta profesional (2/4): CÓMO FUNCIONA Y QUÉ CONTIENE



CV del titular :

- Formación del titular
- Experiencia Laboral

Servicio
ITINERARIOS
FORMATIVOS:

- Formación esencial
- Formación de especialización

La tarjeta profesional (3/4): FILOSOFÍA TPHT

Consideraciones generales sobre las que se estructuran los procesos y procedimientos de la TPHT

Incluye Información contrastada y basada en EVIDENCIAS, dado que la información contenida en la TPHT está validada por la FLHT

GARANTÍA

Credibilidad
Fiabilidad
Confianza

RECONOCIMIENTO
SECTORIAL

Es un proceso voluntario, individual e imparcial

PROCEDIMIENTOS
PROBADOS y en
constante mejora

GARANTÍA

Es un proceso basado en la formación y en el EMPLEO

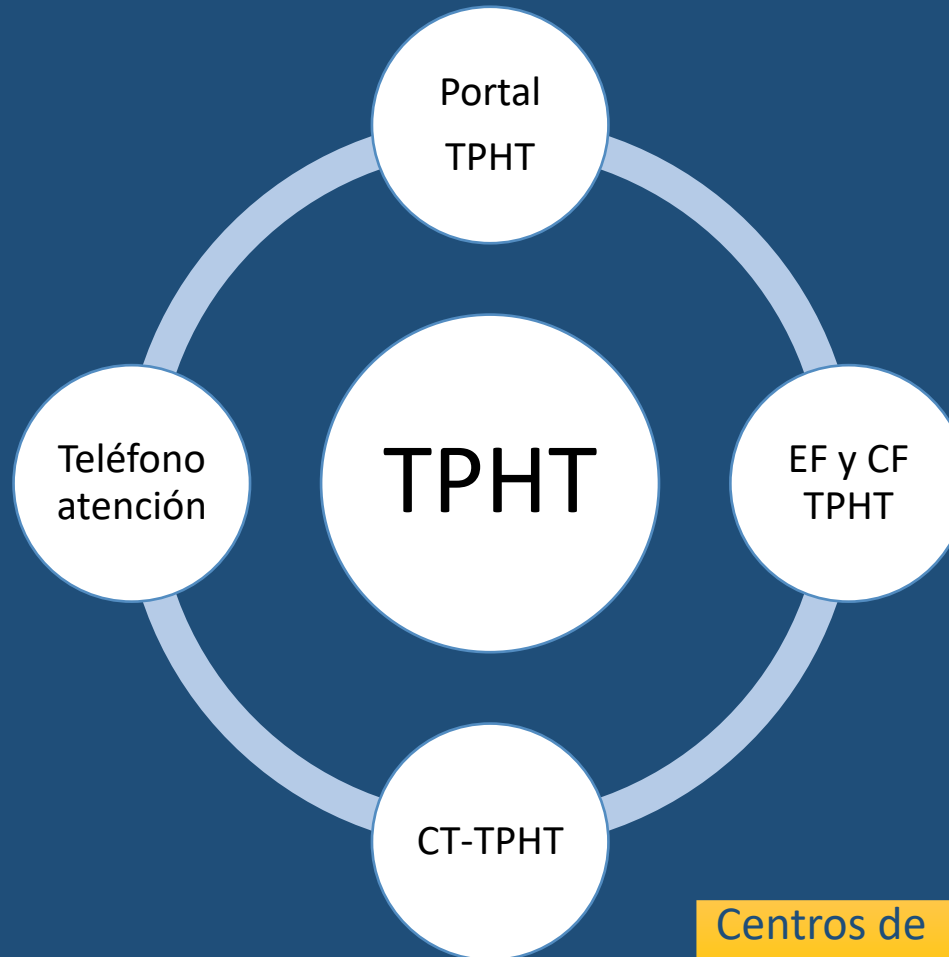
Debe ser viable

Debe ser Sostenible

Es un proceso “vivo”

La tarjeta profesional (4/4): EL SISTEMA TPHT.

Recursos para su funcionamiento



Entidades y Centros de formación incluidos en la RED DE CENTROS DE LA TPHT

Centros de tramitación de la TPHT

EL PROYECTO PILOTO

El titular se inscribe en el sistema y solicita la tarjeta profesional



El titular acude (cita previa) a un CT quien aplica los procedimientos



El titular realiza una formación en un CF-TPHT



El sistema guarda la información, la actualiza y la carga en la tarjeta profesional

PROBAR
PROCEDIMIENTOS
DE INSCRIPCIÓN/
SOLICITUD DE LA
TARJETA
PROFESIONAL

PROBAR
PROCESO DE
RECONOCIMIENTO
DE FORMACIÓN
ASOCIADA A
COMPETENCIAS

REALIZAR UNA
PEQUEÑA
FORMACIÓN AL
AMPARO DE LA
TPHT

PROBAR QUE LA
FORMACIÓN SE
INCLUYE EN LA
TARJETA PROFESIONAL
CORRECTAMENTE

EL PROYECTO PILOTO

	Andalucía	Asturias	Aragón	Canarias	Madrid	TOTAL
Participantes	70	20	20	40	70	220



Ocupaciones objeto de estudio

Cursos	7	2	2	4	7	22
--------	---	---	---	---	---	----



Cursos de corta
duración

Competenciales / especialización

Contenido: Específico, Seguridad
alimentaria, Prevención de riesgos
laborales y Ergonomía

EJEMPLO

Primeras 220 tarjetas en
formato físico



OCUPACIONES	Puestos 2018	Contratos 2018
1. Recepcionista	31.237	54.908
Número de contratos por puesto 1.76		
2. Cocinero/a	194.799	396.856
Número de contratos por puesto 2.03		
3. Camarero/a	905.782	2.757.693
4. y ayudante de camarero/a		
(El sistema no ofrece información desglosada de ambas ocupaciones)		
Número de contratos por puesto 3.04		
5. Camarera/o de pisos	504.487	1.227.055
Número de contratos por puesto 2.43		
Contratos totales de las 5 ocupaciones en 2018		4.436.512
Contratos totales de todo el sistema en 2018		22.291.681