

II Foro de Empleo de Gastronomía: talento, oportunidades y un futuro con sabor a éxito

[@IcbMadrid](#)

La pasión por la gastronomía se transforma en motor de oportunidades cuando la formación y la empresa se sientan a la misma mesa (sin mantel de excusas). Así se entendió en la [II Edición del Foro de Empleo de Gastronomía](#), organizada por Le Cordon Bleu Madrid y la Universidad Francisco de Vitoria (UFV), celebrada el 23 de febrero con una amplia representación del sector culinario. El objetivo fue tan claro como práctico: **estrechar lazos entre profesionales, estudiantes y compañías líderes**, poniendo el foco en la empleabilidad real y en las competencias que hoy se están pidiendo en cocina, sala y gestión. Además, el evento -que **agotó sus plazas en pocos días**- confirmó su consolidación como una cita que ya funciona como termómetro del mercado laboral gastronómico.



Durante la jornada, **más de 30 empresas de referencia** participaron en un programa diseñado para activar conversaciones útiles, detectar perfiles y, sobre todo, aterrizar expectativas: qué busca una gran compañía, qué puede ofrecer el talento emergente y cómo se recorta la distancia entre ambas partes cuando el contacto es directo. Por eso, el Foro se vivió como un espacio de intercambio profesional, donde se habló menos de teoría y más de realidad: trayectoria, disciplina, actitud, especialización y capacidad de adaptación en un sector competitivo que no perdona la improvisación, pero sí premia la consistencia.

Un foro pensado para conectar talento (sin rodeos)

El campus de la UFV se convirtió en un entorno vivo de diálogo e intercambio profesional, con una agenda que combinó aprendizaje, inspiración y oportunidades de empleo. Desde el café de bienvenida hasta las ponencias de cierre, el espíritu

de colaboración fue el hilo conductor, porque aquí no se fue a “asistir”: se fue a **hacer networking con sentido**. Entre los momentos más esperados destacó la sesión de **speed dating**, un formato ágil que permitió a los candidatos presentarse cara a cara ante reclutadores y responsables de selección.



Traducido al idioma de la calle: entrevistas rápidas, sin florituras, con el currículum como carta de presentación y la actitud como primer filtro. Empresas y grupos tan reconocidos como Saddle, Hotel Mandarin Oriental Ritz Madrid y Grupo UniverX0 estuvieron entre los participantes, en un contexto que

favoreció el contacto directo y la escucha activa.

Para muchos asistentes, fue la ocasión perfecta para mostrar potencial, identificar oportunidades y comprender qué se valora hoy en la industria: desde la técnica y la cultura de servicio hasta la organización, la estabilidad emocional bajo presión y la capacidad de trabajar en equipos exigentes. Al mismo tiempo, se reforzó una idea que conviene repetir poco, pero entender mucho: la empleabilidad en gastronomía no se “declara”, se construye con hábitos, criterio y oficio. Y en ese punto, este tipo de encuentros funciona como un atajo inteligente para quienes quieren dejar de adivinar y empezar a afinar su perfil profesional con información de primera mano.

Inspiración a través de historias reales

Otro de los grandes atractivos del Foro fue el ciclo de **casos de éxito** protagonizado por antiguos alumnos de Le Cordon Bleu Madrid. Profesionales como **Jesús García Almarcha (Bistró Barceló)**, **Ana Ruz (Ana Ruz Pastelería)**, **Anabel Núñez (docente del grado en Gastronomía de la UFV y Le Cordon Bleu Madrid)** o **Pablo Colmenares (New York Burger)** compartieron con franqueza sus trayectorias, los desafíos vividos y las claves que les permitieron consolidarse en un ecosistema donde el talento, por sí solo, no paga facturas. Este bloque aportó algo que a veces se echa de menos en la narrativa gastronómica: verdad sin maquillaje.



Después llegó uno de los debates con más carga de fondo: la mesa redonda **“Quién puede permitirse el éxito hoy en gastronomía”**, una conversación que invitó a mirar el éxito no solo como meta, sino como sistema: costes, ritmos, sostenibilidad personal, rentabilidad y la presión de la excelencia permanente. En esa discusión participaron voces reconocidas como **Cristóbal Muñoz (Ambivium)**, **Nacho Manzano (Casa Marcial)**, **Francis Paniego (El Portal de Echaurren)** y **Mario Sandoval (Coque)**, junto a **María Ritter**, directora de la **Guía Repsol**, y **José Miguel Herrero**, director general de la **Industria Alimentaria** del Ministerio de Agricultura.

En paralelo, el Foro dejó una lectura interesante: el sector necesita historias inspiradoras, sí, pero también mapas realistas para que el talento no se estrelle contra expectativas imposibles. Y cuando ese equilibrio se pone sobre la mesa, se generan conversaciones más útiles que cualquier eslogan.

Apoyo institucional y compromiso con el empleo

La cita contó con respaldo institucional y presencia de administraciones autonómicas y locales, que ven en la gastronomía un vector de proyección económica y profesional. Entre los asistentes destacaron representantes de ayuntamientos madrileños y de la **Dirección General del Servicio Público de Empleo de la Comunidad de Madrid**, además de centros formativos que también trabajan la cantera desde etapas previas.

Este acompañamiento no es decorativo: ayuda a legitimar la gastronomía como industria y a empujar políticas que faciliten formación, prácticas, inserción laboral y movilidad profesional. Durante la inauguración, **Rosario Barrios**, directora general de Le Cordon Bleu Madrid, subrayó la importancia de promover **entornos compartidos** que impulsen el aprendizaje mutuo y la generación de oportunidades laborales.

Según explicó, el propósito va más allá del reclutamiento convencional: se busca comprender motivaciones y expectativas del talento emergente, y al mismo tiempo identificar las competencias que el sector demanda ahora mismo, hacia dónde evoluciona y qué estrategias permiten ganar competitividad en un entorno profesional exigente.



I EDICIÓN

FORO DE EMPLEO DE GASTRONOMÍA

24 DE FEBRERO
CAMPUS UFV

DONDE SE COCINA TU FUTURO



I EDICIÓN

FORO DE EMPLEO DE GASTRONOMÍA

24 DE FEBRERO
CAMPUS UFV

DONDE SE COCINA TU FUTURO

Con una asistencia que superó expectativas, el Foro reafirmó el papel de la formación de excelencia como puente entre creatividad y desarrollo profesional, pero también dejó otro mensaje, menos romántico y más necesario: el futuro del oficio

se sostiene con acuerdos entre escuela y empresa, con itinerarios de aprendizaje bien diseñados y con espacios donde la gente pueda hablar sin posturo del trabajo real.

Canarias y el impulso de su propio talento

Eventos como este marcan un camino replicable para regiones con alto potencial gastronómico como **Canarias**, donde la apuesta por la formación y la proyección profesional del sector sigue ganando peso. Sin embargo, para que ese impulso se convierta en estructura -y no en una foto bonita- hacen falta puentes estables entre el talento joven y el tejido empresarial local: hoteles, restaurantes, grupos de restauración, bodegas, productores, distribuidoras, escuelas y proyectos de turismo gastronómico.

En ese sentido, la creación de espacios que faciliten el contacto directo, con formatos ágiles y objetivos claros, puede acelerar procesos que hoy se hacen a ciegas: búsqueda de prácticas, primeros contratos, especialización en sala, perfiles de sumillería, gestión, panadería, pastelería o cocina de territorio.

Además, este tipo de foros también ayuda a ordenar expectativas: qué significa “hacer carrera” en gastronomía, qué sacrificios son inevitables y cuáles son simple mala gestión, y qué competencias diferencian a quien promete de quien ya cumple.

El ejemplo de [Le Cordon Bleu Madrid](#) y la UFV demuestra que invertir en empleabilidad y formación no solo beneficia a los

futuros profesionales: también fortalece el ecosistema completo, eleva estándares y mejora la calidad del servicio que termina percibiendo el comensal.

Y si Canarias quiere seguir posicionándose como destino gastronómico serio -no solo como postal-, el ingrediente que no puede faltar es precisamente este: talento bien formado, conectado con empresas reales y con futuro medible.