

Guía Salarial Adecco Hostelería y Turismo 2026

Sommelier, Chef repostero/a y Coordinador/a de Eventos, los profesionales más demandados y mejor retribuidos de la Hostelería y el Turismo en 2026

- Adecco analiza las remuneraciones del sector hostelero y turístico en España, centrándose en las once posiciones esenciales cuya banda salarial se sitúa por debajo de los 45.000 euros de media, así como su situación actual, retos 2026 y previsiones de contratación para la próxima Semana Santa, el pistoletazo de salida a las grandes campañas de contratación del sector.
- Sommeliers, Chefs especializados/as en repostería y Coordinadores/as de Eventos son los perfiles mejor retribuidos de los analizados para el sector hostelero y tres de los más demandados para 2026, con un sueldo que en regiones como la Comunidad de Madrid y Cataluña pueden alcanzar, incluso superar, los 45.000 euros brutos anuales.
- Tras ellos, existen diferentes perfiles cuyas remuneraciones medias pueden superar los 40.000 euros, dependiendo de la región, cuando tienen experiencia demostrada y que son figuras con alta demanda en el sector: Gerentes de restaurante, Maîtres, Baristas especializados/as, directores/as de Alimentos y Bebidas o Gobernantes/as.
- La Hostelería y el Turismo afrontan 2026 en un ciclo de actividad muy alto, impulsado por un volumen de viajeros que continúa creciendo y por un gasto turístico que supera los registros previos a la pandemia. Según los datos del INE, España recibió 96,8 millones de turistas internacionales en 2025, lo que supone un aumento del 3,2% respecto al mismo periodo de 2024.
- Y con estos buenos datos, la primera gran campaña nacional del año, Semana Santa, se espera positiva y que suponga la generación de 110.000 nuevas contrataciones (+5% interanual). Además, en torno al 85% de las contrataciones de la campaña de Semana Santa se concentra en el sector de la Hostelería y el Turismo, teniendo menor impacto en otras industrias como el transporte, la movilidad, el sector aeroportuario y similares.
- De cara a futuro, el sector avanza en digitalización, lo que requiere de profesionales con competencias tecnológicas y orientación al cliente. La experiencia del usuario gana peso, impulsando la demanda de perfiles con autonomía e idiomas. La estacionalidad de algunas campañas hace necesario reforzar plantillas en periodos clave con talento flexible que garantice la calidad del servicio desde el primer momento.
- En materia de gestión de talento, el sector tiene cuatro focos principales a atender en este 2026: la planificación eficaz del personal, el dominio de herramientas digitales para ciertos perfiles, una atención al cliente cada vez más especializada y la buena gestión de refuerzos estacionales con soluciones flexibles.
- Todas las vacantes para la campaña de Semana Santa están disponibles [aquí](#).

Madrid, 9 de marzo de 2026.- Hoy se presenta la quinta edición de la [Guía Salarial Adecco Hostelería y Turismo](#), un detallado análisis de las remuneraciones en España para este 2026, centrándose en **posiciones esenciales y muy demandadas del sector** cuya banda salarial se sitúa **por debajo de los 45.000 euros brutos anuales de media**.

Balance 2025 y arranque de la Semana Santa 2026

La Hostelería y el Turismo afrontan 2026 en **un ciclo de actividad muy alto**, impulsado por un volumen de viajeros que continúa creciendo y por un gasto turístico que supera los registros previos a la pandemia. Según los datos del INE, España recibió 96,8 millones de turistas internacionales en 2025, lo que supone un aumento del 3,2% respecto al mismo periodo de 2024.

Y con estos buenos datos, **la primera gran campaña nacional del año, Semana Santa, se espera positiva** y que suponga **un nuevo pico de contrataciones** en el sector. Hablando en cifras, esta primera campaña del año supone **la generación de 110.000 nuevas contrataciones** en el sector entre **personal de refuerzo, camareros/as, personal de limpieza, cocineros/as, ayudantes...** y esto supone **incrementar alrededor de un 5% la campaña de 2025** que ya fue muy positiva de por sí.

Hay que señalar que **en torno al 85% de las contrataciones de la campaña de Semana Santa se concentra en el sector de la Hostelería y el Turismo**, teniendo menor impacto en otras industrias como la logística y el transporte, la movilidad, sector aeroportuario, etc.

Además, en algunas zonas más turísticas se esperan incrementos interanuales mayores como es el caso de **Islas Baleares**, donde se esperan incrementos cercanos al **12%**, **Barcelona (+10% interanual y hasta un 30% respecto a los meses anteriores)**, **la Comunidad Valenciana**, que crecerá un **9%** de cumplirse las expectativas o Andalucía, donde **Málaga y Sevilla podrán vivir incrementos del 8% dependiendo del comportamiento del turismo nacional**.

Estos incrementos y las buenas previsiones para la próxima campaña sostienen tanto la ocupación hotelera como el dinamismo de la restauración, con cifras especialmente destacadas en destinos urbanos y en zonas de costa con fuerte tirón internacional. La combinación de estacionalidad, ampliación de oferta y rotación alta crea un entorno donde la disponibilidad de **personal formado y flexible** condiciona **el funcionamiento diario de los establecimientos**.

Ante este panorama, **Juan Francisco Rodríguez, director comercial de Adecco Staffing**, señala que *"la agilidad y disponibilidad de personal operativo y poder adaptar plantillas a la demanda real, casi a diario, se convierte en un elemento determinante para la Hostelería y Turismo en 2026. Las compañías que trabajan continuamente en la formación, flexibilidad y en la organización clara de tareas, obtendrán mejores resultados en un mercado turístico que sigue creciendo y exige un servicio sólido en cada interacción"*.

Los procesos de selección para esta campaña ya están comenzando y [Adecco tiene abiertas miles de vacantes](#) en todas las comunidades autónomas.

Situación actual: alta ocupación, foco en cliente y estacionalidad

En la Hostelería y el Turismo la modernización operativa continúa avanzando. Muchos negocios trabajan ya con sistemas digitales para gestionar reservas, compras o inventarios. Estas herramientas permiten ajustar turnos con más precisión, prever ocupación y actuar con rapidez en momentos de mayor afluencia. La digitalización no sustituye el papel del profesional, pero sí exige

perfiles capaces de utilizar software operativo sin perder la cercanía y la atención directa al cliente, que sigue siendo el eje del sector.

Por su parte, **la experiencia del cliente adquiere más peso en 2026**. Los establecimientos necesitan equipos con autonomía para abordar picos de trabajo y resolver incidencias con rapidez. El aumento de viajeros procedentes de mercados diversos eleva la importancia de disponer de **personal con idiomas, capacidad de anticipación y una comunicación clara**. Estas habilidades se vuelven esenciales para mantener la reputación del negocio en un entorno donde las valoraciones online influyen en la decisión de compra de los usuarios.

La **estacionalidad continúa marcando la organización de plantillas**. La llegada de visitantes en periodos muy concretos obliga a reforzar equipos con contratos ajustados al ritmo del negocio y con incorporación inmediata. La celebración de eventos, congresos y actividades corporativas añade un nivel adicional de coordinación que requiere **perfiles capaces de integrarse en equipos ya formados y sostener la calidad del servicio** desde el primer día.

Desafíos en la gestión de talento

La Hostelería y el Turismo enfrentan varios desafíos que afectan directamente a la gestión del talento. Las empresas buscan **reforzar equipos estables para asegurar continuidad** y, a la vez, necesitan **soluciones flexibles que permitan cubrir puntas de demanda** sin elevar en exceso la estructura fija. Este equilibrio se convierte en un factor decisivo para mantener la calidad del servicio, lo que lleva a fijar la atención en cuatro focos:

- **Planificación de personal:** Los establecimientos necesitan ajustar turnos con rapidez según reservas, ocupación y actividad real en cocina, sala y alojamiento. Una previsión más fina reduce esperas y mejora los tiempos de servicio, por lo que se valoran perfiles con capacidad para adaptarse a cambios diarios en la programación.
- **Dominio de herramientas digitales:** El uso de sistemas de reservas, control de stock o gestión interna se ha extendido de forma notable. Estos entornos requieren profesionales que manejen software operativo sin que esto afecte a la atención presencial, lo que incrementa la demanda de perfiles con soltura digital.
- **Atención al cliente especializada:** La diversidad cultural de los viajeros y la competencia entre establecimientos exige personal que gestione incidencias con seguridad y mantenga un trato cercano. Las empresas buscan perfiles capaces de representar la identidad del negocio en cada interacción.
- **Refuerzos estacionales:** Los picos de ocupación obligan a incorporar equipos temporales que entiendan rápido el flujo operativo. La capacidad para integrarse sin interrupciones y mantener la calidad del servicio es clave en estos periodos.

Los perfiles clave del sector hostelero y turístico y sus salarios

Más allá de la alta demanda de camareros/as, cocineros/as o ayudantes, que es constante en el sector, este ofrece **oportunidades atractivas** para otros perfiles que son igualmente muy buscados y se manejan en **franjas salariales competitivas**.

Así, **Adecco Hostelería y Turismo** presenta los **once perfiles clave (posiciones esenciales y con mayor demanda)** del sector, cuyas remuneraciones alcanzan **hasta los 45.000 euros brutos anuales de media**.

Sommelier

Este perfil es, un año más, uno de los **mejor retribuidos**¹ de los analizados para el sector hostelero y turístico y uno de los **más demandados** del momento, con un sueldo que en regiones como **la Comunidad de Madrid y Cataluña** puede alcanzar los **45.000 euros brutos anuales**.

Esta figura está **especializada en vinos**, es responsable de su selección, maridaje, de la gestión de la carta, el asesoramiento al cliente, la supervisión de la bodega y la organización de eventos como catas. Además, es el responsable de formar al personal para asegurar una experiencia coherente en sala.

Chef repostero/a

La banda salarial para las posiciones más junior parte de los 22.000 euros brutos al año que perciben estos profesionales al inicio de su carrera hasta los **45.000** que cobran aquellos que cuentan con diez años de experiencia o más en autonomías como **Madrid**.

Son los/as profesionales especializados en **el diseño y elaboración de la oferta de pastelería**. Controla producción, tiempos y conservación, prueba nuevas recetas y coordina el trabajo con cocina y sala.

Coordinador/a de Eventos

Estos/as profesionales, también de los mejor pagados, se mueven en una horquilla salarial que parte de 20-24.000 euros anuales brutos en las posiciones más junior hasta los **45.000 euros** que pueden percibir en **Cataluña y la Comunidad de Madrid**.

Se encargan de gestionar la **planificación de celebraciones, congresos o actos corporativos** (el trato con clientes, la organización de espacios, la coordinación del evento y el seguimiento el día de la celebración).

Gerente de restaurante

Son profesionales que comienzan a cobrar un salario anual de 22.000 en sus inicios, pero que llegan a percibir **hasta 43.000 euros en autonomías como el País Vasco**.

Organiza el funcionamiento completo del establecimiento. Controla la operativa, gestiona al personal, supervisa compras y asegura que la experiencia del cliente sea coherente con la propuesta del negocio.

¹ Recordamos que la *Guía Salarial Adecco* analiza posiciones esenciales cuya banda salarial se sitúa por debajo de los 45.000 euros brutos anuales de media.

Maître o Jefe/a de sala

El salario de estos/as profesionales en nuestro país puede ir desde los 22-23.000 euros anuales para las posiciones de menos experiencia, hasta los **42.000 euros brutos al año** que percibe de media un profesional senior en **Cataluña**.

Su rol pasa por **coordinar el servicio en sala**, supervisar al personal y asegurarse de que los protocolos se cumplan. Gestiona reservas, controla tiempos del servicio y mantiene un trato directo con los comensales.

Barista especializado/a

Su salario medio en las posiciones de menor experiencia puede rondar los 20-21.000 euros anuales en regiones como Castilla y León y Aragón, y alcanzar los **41.000 euros** cuando se superan los diez años de experiencia, especialmente en **la Comunidad de Madrid**.

Este perfil es el encargado de preparar **cafés y bebidas especiales**, cuida el molino, la máquina y los métodos de extracción. Ofrece **recomendaciones** y mantiene la barra en condiciones óptimas durante el servicio.

Director/a de Alimentos y bebidas

La horquilla salarial para las posiciones más junior parte de los 24.000 euros brutos al año que perciben estos profesionales en autonomías como Galicia, Asturias o Aragón, hasta superar los **40.000** que cobran aquellos que cuentan con diez años de experiencia o más en **Cataluña**.

Estos son los/as profesionales especializados **en supervisar las áreas de cocina, sala y barras**. Controla costes, calidad y aprovisionamiento, diseña ofertas gastronómicas y garantiza que cada punto de venta funcione conforme a los estándares del establecimiento.

Gobernante/a

La banda salarial de este perfil puede ir desde los 21.000 euros brutos anuales para los perfiles más junior y llegar a alcanzar los **40.000 euros** en regiones como **Canarias, Andalucía, la Comunidad Valenciana o Cataluña**.

Estos perfiles **dirigen el área de pisos y zonas comunes**. Su figura organiza turnos, supervisa limpieza y mantenimiento, revisa habitaciones y coordina tareas para asegurar que todo el establecimiento se presenta en condiciones óptimas.

Guest Relations

La banda salarial de este perfil, otro de los **más demandados en el sector**, puede ir desde los 20.000 euros brutos anuales para las posiciones más junior en zonas como Canarias o País Vasco y llegar a alcanzar los **39.000 euros** para los de más experiencia en la **Comunidad de Madrid**.

Este/a profesional es la persona responsable de **atender al cliente de forma personalizada**. Gestiona solicitudes especiales, resuelve incidencias y se asegura de que cada huésped reciba una atención que refuerce la imagen del establecimiento.

Ejecutivo/a de ventas

Su salario medio en las posiciones de menor experiencia puede estar sobre 20.000-22.000 euros anuales y alcanzar los **38.000 euros** cuando se superan los diez años de experiencia, especialmente en **la Comunidad de Madrid**. Más allá de este tope, estos/as profesionales logran salarios medios por encima de 36.000 euros en zonas como **Canarias, Aragón, Región de Murcia, Andalucía y País Vasco**.

Es la persona que **impulsa la comercialización del hotel o restaurante**. Capta cuentas, negocia tarifas y diseña propuestas para agencias, empresas o grupos, contribuyendo al aumento de la ocupación y de la facturación.

Responsable de recepción

La banda salarial para las posiciones más junior parte de 22.000 euros brutos al año que perciben estos/as profesionales al inicio de su carrera. Y aunque en la mayoría de comunidades analizadas llegan a los 35.000 euros brutos anuales cuando acreditan una larga experiencia, es en la **Comunidad de Madrid** donde alcanzan su mejor remuneración media, **de 38.900 euros**.

Esta figura es la que dirige el área de recepción y **coordina entradas, salidas y atención general al huésped**. Supervisa al equipo, gestiona reservas y mantiene la comunicación con otros departamentos.

Sobre El Grupo Adecco

The Adecco Group es el mayor grupo de talento comprometido con las personas y la innovación. Llevamos más de 40 años transformando la sociedad, acompañando a las personas en cada etapa de su vida laboral y ayudando a las empresas a encontrar ese talento que necesitan.

Nuestros logros hablan de nuestro compromiso: En este tiempo hemos contratado a más de 6 millones de personas en España, y en el último año hemos empleado a 125.000, 35.000 de ellas menores de 25 años y 20.000 mayores de 45 años. Invertimos 8 millones de euros anuales en formación, y capacitamos a 69.000 personas. La innovación, la empleabilidad y el propósito nos impulsan para construir un futuro laboral sostenible para todas las personas. Para más información visita nuestra página web www.adecco.es

Para cualquier aclaración no dudéis en poneros en contacto con nosotros. Un cordial saludo:

Luis Perdiguero / Patricia Herencias
Dpto. Comunicación del Grupo Adecco
Tlf: 91.432.56.30
luis.perdiguero@adeccogroup.com
patricia.herencias@adeccogroup.com

Miriam Sarralde / Ainhoa de la Hera
Trescom Comunicación
Tlf: 646 805 435
miriam.sarralde@trescom.es
ainhoa.delahera@trescom.es