

.italoL'opinione di
ALESSANDRO BORGHESE

GLI INTROVABILI AL RISTORANTE

E se facessimo un nuovo programma televisivo per il personale di sala del ristorante? L'ho detto durante una riunione sul product placement. Un format che presenti e faccia vedere cosa vuol dire diventare: food and beverage manager, direttore, chef de rang, commis de rang, runner, hostess e assistant. Si tratta di figure a cui viene dedicata poca attenzione. Oggi, grazie a quell'alta considerazione verso il cibo, tutti vogliono essere cuochi. Sono sicuro che nella tua cerchia di conoscenza qualcuno dirà di saper cucinare meglio di uno chef professionista e che vorrebbe aprire un ristorante, nessuno invece che abbia voglia di diventare maître o che abbia mai letto un libro dedicato alla responsabilità e competenza in sala. Ad alcuni servirebbe, perché si presentano al colloquio con tre domande prima ancora di ascoltare la proposta lavorativa. Stipendio? Orario di lavoro? Si lavora nei festivi? Questo denota una scarsa considerazione della professione del servire. Chissà, se ci volesse davvero un programma che faccia appassionare i giovani alla professione di cameriere, che trasmetta l'importanza di questa figura per garantire il successo di un locale e ridare la serietà e stima verso un lavoro fondamentale. Un team produttivo in sala sa raccontare il lavoro della cucina, conosce la materia prima e si presenta con educazione e garbo. È vero: di un ristorante ricorderai sempre il cibo, ma con una squadra idonea ed efficiente in sala avrai un ottimo ricordo e vorrai ritornare.