

IVG

Cibo, location e soprattutto servizio: a Loano un corso di formazione per il personale di sala dei ristoranti

di **Redazione**

06 Aprile 2019 - 8:46



Loano. Non sono soltanto l'ottimo cibo preparato da un grande chef ed una location da favola a fare di un ristorante un grande ristorante: il terzo "ingrediente" principale, infatti, è offrire un servizio di sala di qualità. E' per questo che l'Unione Provinciale degli Albergatori di Savona in collaborazione con Ebi (Ente Bilaterale dell'Industria Turistica) hanno organizzato, presso il Loano 2 Village, un corso di formazione per il personale da sala. Il seminario si è tenuto giovedì 4 e venerdì 5 aprile ed ha coinvolto una cinquantina di persone di tutte le età.

"Come Upasv - spiega il direttore Carlo Scrivano - in collaborazione con Ebit stiamo seguendo un percorso che mira ad innalzare la professionalità dei nostri collaboratori. Abbiamo iniziato con il web e ora siamo passati all'hotellerie. Più avanti organizzeremo un altro seminario su quella che in gergo si chiama 'house keeping' e cioè la pulizia e la cura delle camere. Il nostro obiettivo è promuovere successo e dare valore al nostro lavoro cercando di offrire ai clienti servizi di grande qualità".

Il corso nasce da un'idea di Lucia Licalsi, che gestisce il ristorante "Il vecchio cuoco" a Pietra Ligure: "Sono nel settore della ristorazione da giovanissima. Questo corso ha

l'obiettivo di aiutare i colleghi o i ragazzi che si apprestano ad iniziare questa professione a migliorare le loro competenze, rendendo l'accoglienza piacevole, confortevole e gratificante. Solo così i clienti possono uscire dai ristoranti con il sorriso e con la voglia di ritornare".



"Quella del cameriere è una professione difficile eppure importantissima. In ogni ristorante la cucina è importante, ma la prima cosa che un cliente si trova a sperimentare entrando in un locale è l'accoglienza. Quindi il personale di sala è fondamentale per il settore della ristorazione. Ciò che è stato appreso negli ultimi due giorni credo abbia arricchito questi ragazzi e abbia fatto capire loro cosa possa essere questo lavoro. Ora bisogna metterlo in pratica".

Tra i docenti del seminario c'era Luca Giovannucci, restaurant manager: "Oggi si ritiene che l'aspetto più importante della ristorazione siano gli chef, ma la sala è un elemento altrettanto importante. In questi due giorni abbiamo dato ai partecipanti al corso una serie di informazioni su come si può accogliere un cliente. Quando entra in un ristorante il cliente non porta solo denaro, ma dona anche il proprio tempo, perciò farlo stare bene a tavola e al ristorante è fondamentale".



Insomma, un ristorante non è solo cibo, ma “un’esperienza in un ristorante è a 360 gradi. Dobbiamo garantire al nostro cliente la massima professionalità, che non è solo cucina. In Italia abbiamo una grande tradizione in questo settore. Senza contare che nel nostro paese ci sono tantissimi ristoranti ed alberghi, dobbiamo qualificare sempre di più i nostri ragazzi. Le tre caratteristiche di un bravo cameriere? Esperienza, volontà ed educazione”.