

" **Il cameriere**" è dai male informati inteso come un "**lavoro**" di poco prestigio, che chiunque lo desideri sia in grado di svolgere . Non c'è niente di più falso - è una professione degna del massimo rispetto - la quale necessita di un notevole periodo di studio per acquisire solide conoscenze tecniche, lunghi soggiorni lavorativi nei migliori alberghi delle capitali estere per la padronanza della lingua e allo scopo di ampliare le conoscenze e gli usi di quei luoghi.

Vorrei sottolineare solo alcuni dei più evidenti fattori positivi:

- Immediata possibilità di trovare un impiego in periodi difficili per molti settori
- Possibilità di svolgere la professione scegliendo fra località più famose o alla moda.
- Ottime retribuzioni- sin dall'inizio con ampia e veloce possibilità di carriera

Grazie a questo lavoro avremo sovente l'occasione di essere a contatto con persone di elevata estrazione sociale- (Uomini d'affari- attori-politici ecc) grazie ai quali ci sarà possibile ampliare giorno dopo giorno il nostro bagaglio culturale e non solo.

IL SUCCESSO DI OGNI RISTORANTE SI BASA SEMPRE E COMUNQUE SU DUE FATTORI FONDAMENTALI :

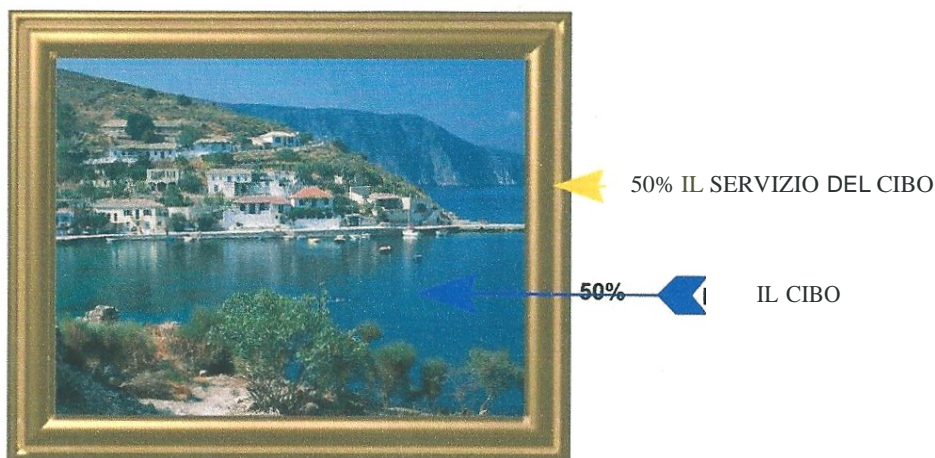
- La qualità del cibo -
- La qualità del servizio -

UN PERFETTO "SERVIZIO" NON FARA' DIMENTICARE UNA PESSIMA "CUCINA" SICURAMENTE UN CATTIVO "SERVIZIO " DISTRUGGE L'EFFETTO DI UNA BUONA "CUCINA"

Il **servizio** occupa uno spazio considerevole nel settore ristorativo e viene considerato paritario a quello destinato al settore Cucina .

A seconda del livello della struttura in cui esso viene praticato,si avranno attenzioni più o meno marcate sulla qualità del cibo e del servizio offerto

Potremo definire metaforicamente il servizio come la cornice di un'opera d'arte che se ben proporzionata all'importanza della tela ed in sintonia esalta l'opera del maestro,al contrario contribuirà a diminuire l'importanza dell'opera



L'addetto al servizio di ristorante è colui che essendo maggiormente a contatto con le persone potrà più di chiunque altro influenzarne il pensiero, di conseguenza, il successo di tutte le operazioni riguardanti la ristorazione dipenderanno in gran parte da Lui, dalle sue capacità professionali.

Quali settori il " Servizio" coinvolge"?

Esso coinvolge i seguenti settori:

- Sala ristorante di Hotels-ristoranti di varie categorie
- Varie tipologie di Bars

Quali sono sommariamente i compiti che il "Servizio" deve Svolgere ?

- Accoglie la clientela -annota le ordinazioni
- Spiega il menù- dà consigli
- Preleva i cibi dalla cucina e li trasporta nella sala dove verranno consumati e li servirà nei modi precedentemente stabiliti.
- Serve le bevande durante l'evolversi dell'assunzione del cibo
- Al termine presenta il conto (ristoranti)

Quali Capacità e Conoscenze bisogna avere per poter giustamente eseguire un buon servizio ?

CONOSCENZE

- Almeno due lingue straniere e micro lingua del settore
- Conoscenza degli ingredienti e della tecnica di preparazione dei più noti piatti della cucina nazionale ed estera
- Discreta conoscenza degli abbinamenti cibo-vino, cibo e salse.

CONOSCENZE AGGIUNTIVE"

- Sapere i contenuti calorici e nutritivi dei principali cibi serviti
- Essere in grado di catalogare la clientela e comportarsi di conseguenza
- Saper utilizzare le differenti tecniche di vendita (attiva-passiva}
- Utilizzo durante i colloqui con il cliente di appropriati modi di esprimersi: (termini-toni di voce-pause-gesti)

DOTI NATURALI NECESSARIE

- Discreta presenza
- Assenza di visibili difetti fisici
- Buona memoria
- Spiccato senso del lavoro
- Ricerca costante d'apprendere e di migliorare

GLI ADDETTI DOVRANNO PRESTARE PARTICOLARI ATTENZIONI A:

- Al rispetto delle molteplici regole di servizio
- All'attento rispetto delle norme igienico-sanitarie -
- A rispettare ed eseguire gli ordini ricevuti dai superiori
- A rispettare gli orari di lavoro