

Ci sono ancora molti buoni motivi per intraprendere una carriera dal fascino intramontabile

Perché fare oggi il cameriere

Una grande opportunità, purché si abbia la giusta attitudine

DI MASSIMO FERUZZI

WWW.JFC.IT

Qualche mese fa, sul numero 14 di Job in Tourism, il fondatore della società di consulenza Jfc, Massimo Feruzzi, aveva già affrontato il tema della professione di cameriere, illustrando i motivi che, a suo parere, sono alla base di un certo calo di interesse, soprattutto delle leve più giovani, verso uno dei ruoli cardine dell'offerta ristorativa-alberghiera del turismo. Un fenomeno che oggi da molti è considerato come una vera e propria crisi vocazionale nei confronti della professione. Eppure, già in quell'intervento di metà luglio, Feruzzi aveva concluso il suo articolo accennando alle prospettive che questa carriera può aprire a chi la intraprende con consapevolezza, impegno e passione. Una nota di speranza, che ora si arricchisce di contenuti specifici, tesi a illustrare quali siano i motivi che, ancora oggi, spingono molti a voler fare questa professione. Ben inteso, non tutti sono positivi e costruttivi, ma la maggior parte di loro racchiude in sé molto del fascino antico, e intramontabile, che il mestiere di cameriere, pur se rinnovato e inserito in nuovi contesti, esercita da sempre su molti giovani.

Cameriere di sala: quando sento questa definizione penso a ragazzi insoddisfatti che vogliono guadagnare qualcosa



Camerieri al lavoro: sulla terrazza del ristorante dello Splendid Royal di Roma...

o a polverosi personaggi che si aggirano tra sala e cucina, con fare meccanico e poco, pochissimo sentimento. Tuttavia deve ancora essere trovata una definizione sostitutiva, perché, lo si voglia o no, il cameriere risulta essere la figura più numerosa e importante per il settore della ristorazione: perché il servizio rimane pilastro essenziale nello scacchiere del food & beverage e prima componente della qualità percepita. Ma ciò che era ieri, oggi non è più: la crisi ha portato tutti i clienti a limitare le proprie uscite nei ristoranti e, di conseguenza, a essere più esigenti. E, d'altra parte, la ristorazione in Italia è talmente variegata, che non può esistere un modello di servizio ottimale per ogni tipologia di ristorazione.

Purtroppo anche il modello formativo, quello fornito dagli istituti alberghieri, è rimasto ancorato ai formulari sinora usati nel settore (maître, chef

de rang, demi-chef, commis), risultando quindi sempre più spesso incapace di rispondere alle nuove esigenze, che si basano sulla conoscenza tecnica ma molto, molto di più, sul talento, sulla flessibilità e soprattutto su una spiccata capacità empatica. È chiaro ed evidente, infatti, che oggi una parte del servizio ristorativo non richieda formazione ma solo brevi training e che una grande fascia della ristorazione

italiana reclami un nuovo sistema formativo. Gli istituti alberghieri hanno invece messo a punto, e continuano a proporre, un modello educativo che produce competenze operative troppo alte per le piccole e medie imprese familiari (modello prevalente in Italia), e troppo basse per l'alta ristorazione; in effetti, la mission di queste scuole era preparare personale per gli alberghi. E così è stato fatto.

Nel frattempo una grande disponibilità di manodopera extracomunitaria si rende disponibile per funzioni e ruoli più semplici e flessibili di quelli che i giovani italiani, appena usciti dagli istituti alberghieri, pretendono. E allora, per quale motivo i giovani italiani dovrebbero avvicinarsi a questa professione? Voglio di seguito indicare nove veloci riflessioni, non sempre totalmente positive, sul perché fare il cameriere, per un giovane, può essere, ancora oggi, un'opportunità.

1. È facile imparare
Si tratta di un apprendimento considerato facile. Molti ragazzi e ragazze, tra i 16 e i 21 anni, si avvicinano all'insegnamento alberghiero con scarsa motivazione; lo scelgono perché si sentono negligenti, non motivati allo studio e optano per lo stereotipo di scuola facile. L'insegnamento professionale, in effetti, appare facile, senza troppi vincoli; non richiede un'intensa applicazione; c'è un'elevata richiesta di personale extra, pagato cash tra i 70 e i 120 euro, attivabile per i singoli servizi, ricevimenti e banchetti. Anche i camerieri, che hanno abbandonato il posto fisso o cambiato mestiere per garantirsi una più alta qualità della vita, rimangono disponibili per prestazioni di lavoro occasionale, senza vincoli, che garantiscono un'ottima integrazione del reddito.

2. Si può essere esperti
I ristoranti stanno attraversando un'evoluzione epocale: i vini hanno rivoluzionato il servizio, i locali stellati e segnalati dalle guide sono sempre alla ricerca di personale qualificato e portatore di specializzazione. Il cameriere che conosce il bon ton, capace di accogliere e intrattenere l'ospite presentando non piatti ma suggestioni, oggi è destinato a una sicura carriera. La crescente richiesta di figure specializzate attira molti camerieri verso nuovi, e più simpatici, modelli di servizio.

3. Subito al lavoro



...e su quella del ristorante Pisto del Fairmont Monte Carlo

L'inserimento nel mondo del lavoro è immediato. È semplice trovare lavoro e soprattutto si può ottenere subito un buon salario con l'aggiunta di mance (ma solo per chi è davvero empatico). La forte richiesta di manodopera, soprattutto stagionale, garantisce un posto almeno per la doppia stagionalità.

4. La possibilità di guadagni extra

Il lavoro occasionale abbonda: c'è un'elevata richiesta di personale extra, pagato cash tra i 70 e i 120 euro, attivabile per i singoli servizi, ricevimenti e banchetti. Anche i camerieri, che hanno abbandonato il posto fisso o cambiato mestiere per garantirsi una più alta qualità della vita, rimangono disponibili per prestazioni di lavoro occasionale, senza vincoli, che garantiscono un'ottima integrazione del reddito.

5. Mettersi in proprio

È forte il miraggio di mettersi in proprio. La maggioranza dei camerieri, dopo alcuni anni di esperienza, calcola di aprire un'attività, acquisisce un bar, un ristorante, diventare patron di un esercizio. Ma in momenti difficili, come quello che stiamo attraversando, le opportunità sono solo per i più coraggiosi e capaci.

6. Lo spirito di libertà

Lontani dai condizionamenti familiari, i camerieri, anche giovanissimi, sperimentano un'esperienza di indipendenza che altri ragazzi della stessa età non possono vivere. Anche solo per una stagione, vi è la possibilità di frequentare location prestigiose e fare nuove conoscenze.

7. L'autonomia

Con i primi guadagni ogni cameriere può acquistare oggetti, abiti e tutto ciò che la famiglia spesso nega perché considera superfluo. La scelta diventa così autonoma e individuale.

8. Le nuove esperienze

I camerieri vivono sempre esperienze esaltanti grazie alla possibilità di viaggiare, di conoscere nuova gente e di parlare altre lingue; lo scenario, spesso limitato al luogo di abitazione, si allarga. Si acquisisce nuova cultura, si aprono gli orizzonti.

9. La possibilità di raccontare

I camerieri possono raccontare storie e gratificare il proprio inconscio grazie al lavoro in ambienti prestigiosi, che replicano la vita dei vip e dei personaggi famosi, e che quindi consentono ai giovani (al momento del loro ritorno a casa) di raccontare agli amici esperienze esaltanti, ignote all'enclave di riferimento.

Per i giovani, oggi, la professione di cameriere è quindi davvero ancora una grande opportunità, purché vi sia, in chi intraprende questa carriera, la consapevolezza che si tratta di un mestiere difficile, che richiede sacrifici e molta, moltissima attitudine.



"Movimenti"



Chi:
Luca Nardi
Presidente Golf

Nardi vanta un solido background nel ramo sportivo e promozionale: in qualità di sales & marketing director di Infront Motor Sport, ha infatti curato importanti iniziative su scala nazionale e internazionale, tra cui la gestione della joint venture tra Fg Sport Iberia ed Fg Sport Ee (Praga). Classe 1969, già amministratore delegato di Sbc (Sport Business Consulting), azienda specializzata nella consulenza strategica e di direzione generale, Nardi è anche senior partner di Re-Innova 2: un team di professionisti, che supporta le imprese nella gestione delle delicate fasi di start-up, crescita o crisis management.

Dove
Verdura Golf & Spa Resort
Strada statale, 115. Chilometro 131
92019 Sciacca (Agrigento)
Tel. 0925.998001; 0925.998180

Perché

«Certamente l'Italia ha ancora oggi un'offerta sottostimata nel segmento del turismo sportivo. È facile perciò intuire, e molti studi lo dimostrano, che le linee di sviluppo possibile sono molte. E il golf sarà certamente un importante traino per incrementare i ricavi generali del settore».



Chi:
Marco Ormas
Coordinatore marketing e sviluppo tecnologico

Laureato presso l'Università degli studi di Siena in scienze della comunicazione, frequenta il Master economia del turismo (Met) della Bocconi di Milano. Dopo un'esperienza ai Viaggi del Ventaglio lavora, tra l'altro, negli uffici marketing & comunicazione, nonché commerciale, dei network agenziali In Holding e Gattinoni Travel. Da maggio 2010 a fine 2011 è quindi project manager per il tour operator Sestante.

Dove
Tivigest Hotels & Resorts
Viale Achille Papa, 30
20149 Milano
Tel. 02.36684660 - Fax 02.45409904
www.tivigest.com

Perché

«Riassumerei le motivazioni che mi hanno spinto ad accettare l'incarico in tre parole: progettualità, sfida, team. Il nuovo progetto strategico lanciato dall'a.d. **Giorgio Palmucci** mi ha letteralmente sedotto; in secondo luogo, avendo lavorato prevalentemente in ambito b2b, desideravo cimentarmi in qualcosa di diverso mettendomi quindi alla prova anche in ambito consumer. Ritengo, infine, di poter accrescere in maniera esponenziale il mio bagaglio di competenze, dovendo far parte di un team straordinario fatto di professionisti di enorme esperienza, qualità e umiltà».