

L'arte del servire in tavola

Le immagini inserite nel testo hanno carattere esclusivamente illustrativo/esplicativo.

Sitografia: www.spazioprever.it

Giuseppe Martucci

**L'ARTE
DEL SERVIRE IN TAVOLA**

Manuale

BOOK
SPRINT
EDIZIONI

www.booksprintedizioni.it

Copyright © 2021
Giuseppe Martucci
Tutti i diritti riservati

Introduzione

Questo libro è dedicato a tutte quelle persone che intendono approcciarsi a questa professione una professione dura, sacrificante, professionale ma anche gratificante.

Ci sarà sempre bisogno di persone professionali nel mondo della ristorazione, del turismo e dell'ospitalità; persone in grado di esaltare sapori, gusti e odori e racchiuderli in un racconto rappresentativo in grado di far viaggiare il commensale in una dimensione bella e simpatica.

Scegliete la professionalità del servizio di sala, sposatelo nei suoi difetti e nei suoi pregi, lottate per la valorizzazione del vostro operato proiettando questa professione verso il futuro.

Attitudini e capacità

In questo manuale troverete le attitudini necessarie per intraprendere questo mestiere altamente professionale e aspirare ad essere un buon cameriere e diventare un futuro Maître.

Le seguenti attitudini accompagnati da dedizione e costanza vi porteranno a sviluppare la giusta professionalità e tecnica per approdare in strutture di altissimo livello.

Resistenza psico-fisica

Resistere agli sforzi, essere veloci nei movimenti rimanendo in posizione eretta per tutta la durata del servizio.

Essere concentrati sulle richieste dei clienti ed espletarle nel minor tempo possibile per un

servizio efficiente senza peccare in dimenticanze, presentazione dei prodotti richiesti.

Capacità di capire e valutare le situazioni

I soggetti competenti sono in grado di mobilitare e integrare risorse conoscitive e affettive interne ed esterne per affrontare problemi inediti, non riconducibili a soluzioni di routine, che si presentano in contesti reali significativi attraverso performance efficaci ed efficienti, secondo modalità eticamente e socialmente condivisibili.

Buona memoria

Riconoscere il cliente, le sue preferenze, il modo in cui approcciarlo psicologicamente in modo da fargli vivere ogni giorno una esperienza familiare.

Buon portamento

Spalle indietro, schiena eretta, pancia in dentro e testa alta.

Onestà

Essere sinceri anche quando si sa di aver sbagliato, agire in maniera leale evitando di commettere azioni riprovevoli nei confronti del prossimo.

Buona educazione

Essere sempre gentile, dire sempre grazie, per favore o scusarsi.

Igiene personale

Essere sempre in ordine con barba e capelli, lavarsi spesso le mani, tenere la divisa pulita e in ordine, non usare profumazioni forti sul corpo.

Disciplina e disponibilità

Rispettare le regole aziendali, motivarsi nel farle rispettare, rendersi sempre utili e servizievoli.

Pazienza e autocontrollo

Mantenere la calma anche in situazioni di stress e controllare i propri istinti.

Spirito di sacrificio e di iniziativa

Aiutare sempre il prossimo e prendere decisioni utili per far fronte a un eventuale problema.

La prima cosa attraverso cui si dà un immediato senso di ordine e professionalità è la divisa. Questa deve essere sempre in ordine e pulita. La divisa definisce il ruolo e la mansione di chi la indossa.

Il ristorante, se situato in un albergo, vive rapporti più o meno intensi con tutti gli altri reparti della struttura ricettiva.