

FIPE PROMUOVE IL CONCORSO "MASTER MAÎTRE"

LA QUALITÀ DEL SERVIZIO DI SALA SI IMPARA A SCUOLA

Roma, 24 novembre 2016 - Competenza, professionalità, doti relazionali, conoscenza delle lingue. Il lavoro del personale di sala è in continuo cambiamento per rispondere alle richieste di una clientela sempre più informata, esigente e cosmopolita. Cambiano i requisiti, e, di conseguenza, le figure professionali, che fin dai banchi di scuola devono prepararsi a questo futuro. Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi, attenta ad affiancare gli operatori della ristorazione sui temi della formazione professionale volta a tali cambiamenti, conferma il proprio impegno in questa direzione, in qualità di promotore del **I Concorso Internazionale Master Maître** in collaborazione con **Fipe Veneto, Federalberghi Veneto, Confcommercio Veneto, Re.Na.I.A.** e la rivista "L'albergo".

Master Maître, svoltosi a Padova il 22 e 23 novembre durante la fiera Tecno&Food, è nato con l'obiettivo di rilanciare e stimolare la professione e la qualità del servizio di sala a partire dagli studenti degli istituti alberghieri e della ristorazione.

"Dopo la collaborazione con APCI rivolta alla formazione dei futuri chef, l'impegno di Fipe non trascura un'altra parte fondamentale del nostro mondo e dei nostri professionisti, quella legata al servizio di sala, una mansione che va ben oltre il portare dei piatti ad un tavolo ma raccontarli, valorizzarli, captare l'interesse del cliente - dichiara Silvio Moretti di Fipe -. Un lavoro, quello della nostra Federazione, che si concretizza attraverso la sinergia sviluppata con gli Istituti Servizi per l'enogastronomia e l'accoglienza alberghiera e con le altre associazioni di categoria, che ha permesso la nascita di questo concorso. Un altro importantissimo tassello per creare un ponte sempre più stretto tra scuola e lavoro, una sfida che non può più essere rimandata e che Fipe ha colto puntando sulla formazione professionale dei giovani quale prezioso investimento per il futuro".

Il concorso Master Maître ha visto la partecipazione di diversi istituti alberghieri italiani: la classifica della fase finale ha visto al primo posto l'IPSEOA **Carlo Porta** di Milano; al secondo l'ISIS **Bonaldo Stringher** di Udine; al terzo l'IIS **Bartolomeo Scappi** di Castel S. Pietro Terme (Bologna); al quarto l'IPSEOA **Federico di Svevia** di Termoli.

La giuria di esperti, composta da Erminio Alajmo, vice presidente FIPE e presidente di Fipe Veneto, Silvio Moretti direttore dei servizi sindacali e formazione di FIPE, Giulio Biasion, amministratore di EdiHouse, Ilario Ierace, presidente di Re.na.I.A., Lorenzo De Marco, di A.M.I.R.A., Giulia Cacciatore di Sambonet ha esaminato le prestazioni degli istituti in alcuni momenti chiave del servizio, dagli stili all'organizzazione gerarchica: la brigata di un ristorante è infatti composta da diverse figure professionali che prevede un capo responsabile, il maître, che deve assicurare un servizio rapido, competente e di qualità, per rispondere alle esigenze della clientela.

In particolare i punti esaminati sono stati:

- **Preparazione di un tavolo**
- **Accoglienza del cliente:** capacità relazionali e presentazione di un piatto attraverso lo storytelling (storia di un piatto e del suo territorio, abbinamento dei vini, portamento)
- **Servizio di preparazione di un primo piatto**



- **Servizio bevande:** stappatura di acqua gasata e naturale; di un vino del territorio e relativo servizio; cenni di degustazione e abbinamento cibo/vino; scelta del bicchiere adatto e dell'attrezzatura del sommelier; servizio completo del caffè espresso
- **Cultura generale e lingua inglese**

Ufficio Stampa FIPE