



Seminario

Il cameriere. Una professione da ripensare per creare valore nella ristorazione

in collaborazione con FIPE-CONFCOMMERCIO

15 marzo 2016

Salone delle Fontane EUR via Ciriaco De Mita, 10 - Roma - Sala Severini

Presentazione

Questo seminario nasce da una co-progettazione di RENAIA e FIPE, perché entrambi condividono le esigenze di urgenza, necessità ed emergenza nella riqualificazione e valorizzazione della figura del cameriere. Il grande successo di programmi televisivi con lezioni, corsi e concorsi di cucina, ha fatto crescere moltissimo in questi anni la professione del cuoco e del pasticciere. Professioni sempre più ambite e richieste dai giovani, talvolta in modo eccessivo, perché la realtà del lavoro non è quella dei talent.

Non possiamo di certo incolpare i media se in questo processo di valorizzazione di cuochi e pasticceri sono stati dimenticati i camerieri, diventati spesso semplici portapiatti, con un profilo professionale fortemente dequalificato.

Le cause di questa involuzione professionale sono tante, ma oggi più che di cause vogliamo parlare di possibili soluzioni. Siamo qui per riflettere sul problema e individuare possibili strategie per ridare dignità e appeal alla figura del cameriere.

Non solo perché dobbiamo salvare un percorso di studi, ma perché tutti siamo coscienti che il cameriere è in assoluto il profilo professionale più ricercato dal mondo del lavoro nel settore turistico. Grandi chef ci dicono da anni che la cucina è nulla senza una buona sala.

Oggi le aziende hanno estremo bisogno di camerieri che:

- siano in grado di lavorare in modo professionale;
- sappiano comunicare con i clienti e vendere i prodotti;
- siano capaci di relazionarsi con i colleghi.

Oltre 20 anni fa un ottimo libro si intitolava "Dal cameriere muto al cameriere parlante".

Conosciamo quindi da tempo i problemi.

Dobbiamo passare dalle parole ai fatti.

E per ottenere questo obiettivo, formazione e imprenditoria devono lavorare insieme.

Programma

Coordina *Anna Maria Zilli, Vice Presidente Re.Na.I.A.*

- 15.30** | **Registrazione**
- 16.00** | **Saluti Istituzionali**
Ilario Ierace, Presidente Re.Na.I.A.
Aldo Cursano, Vice Presidente Vicario Fipe-Confcommercio
- 16.15** | **Interventi**
- Storytelling : dalla teoria del marketing a fattore di incremento delle vendite***
Gianluca Sgreva, esperto di comunicazione, studioso di storytelling, autore di libri
- Una formazione che valorizza Comunicazione e Vendita avvicina i giovani al servizio di sala***
Oscar Galeazzi, docente, autore di libri di testo per Hoepli, amministratore di LavoroTurismo.it
- Bisogna cambiare prospettiva alla professione di cameriere*** **Alessandro Pipero**, MaitrePatron del ristorante “Pipero al Rex”, Roma
- Il rapporto di lavoro del cameriere: oggi e domani***
Silvio Moretti, Direttore Sindacale e Formazione, Fipe-Confcommercio
- 17.15** | ***Interviste ai protagonisti di ieri e di oggi*** (a cura di Edi Sommariva)
- William Ventura
Carlo Hassan
- 17.45** | ***Lancio del Concorso Nazionale “MasterMaitre”***
- Erminio Alajmo**, Vice Presidente Fipe e Presidente Fipe Veneto
- 18.00** | ***Dibattito***
- 18.30** | ***Conclusione***