Formazione, Fipe promuove il concorso "Master Maître"

master-maitre-0b058d29

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 - spiega **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**, vicepresidente 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