Valore Sala, il progetto formativo firmato Convivier e JRE

20230703105514a11-9089f40c

Senza una buona sala anche la migliore cucina rischia fortemente di valere la metà, per questo motivo nell'era degli chef-star è quanto mai necessario **valorizzare il servizio di maître, camerieri e sommelier** per fare la differenza e rafforzare l'immagine della propria impresa. Quello del **servizio in sala è un valore aggiunto** che punta molto sulla formazione, aspetto che non a caso è al centro della **partnership tra Convivier e JRE - Jeunes Restaurateurs**, l'associazione di giovani ristoratori e chef con cui Convivier condivide l'obiettivo comune di **incoraggiare e ispirare l'arte dell'accoglienza.**

Insieme a **JRE** - Jeunes Restaurateurs, che racchiude 375 ristoranti di alto livello (di cui 78 italiani) e 160 hotel, Convivier dà vita a **"Valore Sala"**, un progetto di comunicazione che vedrà protagonisti 10 chef e 1 maitre di sala con video interviste dedicate al restaurant management, all'accoglienza e alla centralità del personale di sala.

11 testimonianze eterogenee da diverse parti d'Italia che raccontano come sala e cucina costituiscano **un'unica squadra che deve lavorare con un obiettivo comune**, quello di offrire al cliente non solo buoni ingredienti e maestria in cucina, ma anche professionalità, flessibilità e disponibilità.

Ad intervenire:

Tommaso Arrigoni, Ristorante Innocenti Evasioni, Milano

Daniel Canzian, Ristorante Daniel, Milano

Pietro Leemann, Ristorante Joia, Milano

Diego Guidi, Antica Osteria Magenes, Barate (MI)

Filippo Saporito, Ristorante La Leggenda dei Frati, Firenze

Luca Marchini, Ristorante L’Erba del Re, Modena

Max Mascia, Ristorante San Domenico, Imola

Mariano Guardianelli, Ristorante Abocar due cucine, Rimini

Riccardo Di Giacinto, Ristorante All’Oro, Roma

Francesco Sposito, Taverna Estia, Napoli

Luigi Pomata, Ristorante Luigi Pomata, Cagliari

Il fil-rouge di questi video è la necessità di **selezionare personale formato** che offra un **servizio all’altezza** con grande professionalità e attenzione. Una formazione in restaurant management di alto livello fornisce i mezzi a un’impresa per **aumentare i ricavi e diventare più redditizia**, migliorare la qualità della vita lavorativa di tutti i collaboratori in un’ottica aziendale a 360 gradi, avere dipendenti più formati e motivati in grado di vendere di più fornendo un servizio eccellente e facendo felici i propri ospiti.

La sala è il primo impatto quando si entra in un ristorante e il concetto di empatia è quel quid in più che fa la differenza e che porta il cliente a ritornare. Un ottimo maître deve saper accogliere, ma anche sentire la filosofia dello chef, conoscere la storia della cucina tradizionale e della cucina moderna e avere sensibilità nel proporre i piatti.

I video saranno disponibili **sul sito** e sui profili social di Convivier.