

# 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.