

Medio: Revista

Sección: Actualidad

Espacio: 405 cm<sup>2</sup>

## BAR&RESTAURANTE

Agosto / Septiembre de 2007

Audiencia:

Difusión:

Valor Publicitario: 425 €

**bar&restaurante**  
LA REVISTA PARA LOS PROFESIONALES DE LA HOSTELERÍA

PERSONAL

Los empresarios no se preocupan por la formación de su personal

### Los expertos destacan la falta de profesionales en el servicio de Sala

Todos los profesionales de la restauración y la hostelería que han participado en el Curso de Verano de la UCJC "El Restaurante Hoy. Nuevas tendencias en gestión, decoración y servicio de sala", han estado de acuerdo en que actualmente existe una enorme falta de profesionalidad en el servicio de Sala de los restaurantes, lo cuál, unido a la escasez de personal cualificado y con vocación, conduce a una situación de gran preocupación en el sector.

La Cátedra Ferran Adrià y la UCJC han conseguido reunir a Paco Roncero, jefe de cocina de La Terraza del Casino; Mariano Castellanos, presidente de la Asociación Nacional de Maîtres de hotel y Camareros-españoles; José Jiménez Blas, director Primer Maître del restaurante Zalacaín; y Víctor García Vicénte, director de la Escuela de Gastronomía de Madrid. Por la tarde se ha realizado una cata de té que ha estado dirigida por Yolanda Robles, supervisora de Formación de Tea Shop.

Los ponentes de la sesión han hablado y discutido sobre los cambios que necesita el mundo de la hostelería en lo que al personal de Sala se refiere. Todos ellos han coincidido en que este gremio está actualmente desprestigiado y cualquiera puede ser camarero. **Los tres grandes problemas de este colectivo son la falta de personas formadas adecuadamente en cantidad y calidad, los malos horarios y salarios, y la falta de reconocimiento social.** Estas circunstancias implican que la profesión del personal de Sala es hoy una profesión de recurso, a la que muchos jóvenes recurren de manera temporal para ganarse un dinero. **Existe así una enorme rotación y movimiento de personal, tanto en Sala como en Cocina.** En palabras de Paco Roncero, jefe de cocina de La Terraza del Casino, "la gente prefiere horarios de 9-17 h. y no trabajar los fines de semana". En esto también influye que el maître ha perdido gran parte de su importancia. Hoy en día, **Roncero considera que "en el mundo de la Cocina hay 10 cocineros famosos que le han dado prestigio a sus restaurantes pero en la Sala no ocurre eso, no hay maîtres mediáticos como había antes, que incluso cambiaban de restaurante y se llevaban a su clientela".** Víctor García Vicente y Paco Roncero han estado de acuerdo en que "los cocineros propietarios de sus restaurantes no ganan dinero con sus restaurantes sino con su imagen".

Para Víctor García Vicente, director de la Escuela de Gastronomía de Madrid, la solución de la falta de profesionalidad pasa por impartir en las escuelas una formación reglada, ocupacional y conti-



nua. La restauración necesita una formación continua y básica para subir el nivel y la cualificación de los profesionales. Esto lleva parejo una mayor compenetración entre la Sala y la Cocina. Ambas se necesitan y son complementarias, existe una simbiosis entre ellas que explica que ahora sea habitual que el cocinero esté en Sala y pase por las mesas cuando hace 40 años esta situación ni se planteaba. Según los profesionales de la restauración y la hostelería que han intervenido en este Curso de Verano de la Cátedra Ferran Adrià, la Sala es la continuación de la Cocina, no se trata de que el camarero se limite a llevar el plato sino que debe transmitir y comunicar al comensal qué se ha hecho en la Cocina y cómo, participando así en el proceso gastronómico. **Además de estos conocimientos alimentarios, el personal de Sala debe tener nociones básicas de protocolo y trato con el cliente.**

Al igual que ya opinara el lunes Juli Soler, director de El Bulli, durante el primer día del Curso, Paco Roncero y José Jiménez Blas, director Primer Maître del restaurante Zalacaín, también entienden el restaurante como una "función de teatro que cuando levanta el telón da comienzo al espectáculo". El servicio de Sala es una labor de equipo y consiste en no defraudar las expectativas del cliente ya que ellos son los que van a darle o quitarle calidad al restaurante. **Para Jiménez Blas, "las estrellas en los restaurantes son los clientes, el personal de Sala debe ver, oír y callar, servir es un servicio de sacrificio y hay que tener humildad, sencillez y amor a lo que haces".**

Para concluir, Mariano Castellanos, presidente de la Asociación Nacional de Maîtres de hotel y Camareros españoles, aseguró que hay que ser más exigentes, no sólo con la calidad de los alimentos que comemos sino con los profesionales de sala ya que "no vale quien sirve sino sirve quien vale". Denunció, además, que entre los empresarios existe muy poca motivación e interés en la formación de su personal.

Se ha realizado una cata de té, dirigida por Tea Shop, primera empresa exportadora de té. Para comenzar su exposición, Yolanda Robles, supervisora de Formación, ha aclarado que lo que llamamos té sólo lo obtenemos cuando infusio-

amos con agua, que cualquier otra combinación con hojas o frutos es una infusión o tisana. Las zonas de mayor cultivo del té son La India, China, Japón, Taiwán o Sri Lanka, seguidas por Rusia, África y algunos países sudamericanos. Actualmente se está comenzando a cultivar en las Islas Azores mientras que en Inglaterra se está estudiando hacerlo también. **Las cosechas de té tienen lugar 3 veces al año, 1 en primavera, 1 en primavera-verano y otra en otoño.** Existen 3 tipos de cosechas, la imperial, la fina y la ordinaria; y 3 variedades principales de té fresco: el Té Verde (que se infundiona con el agua a 70°C y 2 minutos de tiempo), el Té Oolong (que se elabora a 80° C y en 3-4 minutos de tiempo, es un té semifermentado), y el Té Negro (cuya hoja está totalmente fermentada e infundiona a 90 °C en 4 minutos de tiempo). La fecha de consumo preferente para el té fresco es de 6 meses desde su compra.

Este curso de la Cátedra Ferran Adrià, dirigido por Javier Chivite, profesor de la Facultad de Ciencias de la Comunicación de la UCJC, finaliza con la presencia de otras importantes personalidades del mundo gastronómico como Ignacio García Vinuesa, decorador e interiorista; Jean Pierre Marty, director general de Cocinas Adisa; o Benjamín Calles, de NODO. Se realizará la última de las 4 catas realizadas durante el Curso, una cata de chocolates, que estará dirigida por Tino Helguera y Paco Torreblanca.

El compromiso de la Fundación SEK, la Universidad Camilo José Cela y Ferran Adrià con la búsqueda de la Educación Gastronómica a nivel superior, propiciaron la puesta en marcha de la Cátedra Ferran Adrià de Cultura Gastronómica y Ciencias de la Alimentación en 28 de octubre de 2004.

Los Cursos de Verano tanto de la Universidad Camilo José Cela como de la Fundación SEK son, además de un complemento en la formación de estudiantes universitarios y profesionales en general, un foro de debate interdisciplinar donde poner sobre la mesa cuestiones de plena actualidad e interés social. Para ello cuentan con la participación de prestigiosos ponentes de distintos ámbitos del saber a nivel nacional e internacional, haciendo que, un año más, se llenen de calidad nuestras aulas.