Professioni

Le frontiere dell'Horeca

Dietro il bancone del bar Una professione chiave che merita più attenzione

Operatori di sala. Cfp ed Enaip propongono il ciclo formativo triennale Lezioni su caffetteria e ristorazione veloce. E un focus con un sommelier

DANIELA COLOMBO

Una figura preziosa, ma spesso sottovalutata. L'operatore di sala bar è oggi un profilo richiestissimo, ma non sono molti i ragazzi che vogliono intraprendere questa strada: ecco perché le scuole professionali stanno puntando sul rilancio di questa figura, per farne comprendere fino in fondo il valore. Di cosa si occupa nello specifico?

Le mansioni possono essere diverse: l'operatore interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione svolgendo attività relative alla gestione della relazione con il cliente, alla predisposizione degli ordini, alla somministrazione di pasti, alla preparazione e somministrazione di prodotti da bar. Non solo, si occupa anche dell'allestimento di ambienti e attrezzature di lavoro, dell'approvvigionamento e della conservazione di equipaggiamenti, materie prime e semilavorati, secondo gli standard aziendali richiesti e nel rispetto dei criteri di qualità e sicurezza igienico-sanitaria.

Il barman prepara un cocktail FREEPIK

Il percorso

«Il percorso da noi è triennale con la qualifica e poi il quarto anno per il diploma di tecnico – spiega Antonella Colombo, direttrice del Cfp - abbiamo investito molto sulla sala bar, dove ci sono due docenti: uno che si occupa di sala con servizio ai tavoli, mise en place e delle diverse tipologie di servizio, l'altro fa invece lezione per quanto riguarda il bar con ristorazione veloce e caffetteria, competenze completamente diverse rispetto alla sala. Già questo indica che abbiamo voluto dare una preparazione più specifica sulla figura professionale che è unica ma con competenze diverse».

Un mestiere che, come detto, attira meno di altri, magari anche perché non ha mai beneficiato del traino dei talent televisivi. «Abbiamo sempre avuto qualche difficoltà con gli iscritti in sala, anche se poi sono quelli che hanno sempre dato molta soddisfazione – aggiunge Colombo - al di là del nostro ristorante didattico, facciamo servizi per enti e hanno sempre dato buoni risultati. Per la sala, il problema è la banalizzazione di questa figura: nel mercato si pensa che il cameriere lo possano fare un po' tutti, senza caratteristiche e competenze specifiche, ma non è così. Per una ristorazione di qualità, il servizio è fondamentale perché è un punto di contatto tra cucina e cliente. Negli anni abbiamo sempre mantenuto costante il numero degli iscritti, solo un anno ci sono state due classi di sala. Il nostro standard è di una classe che lavora in tandem con le classi di cucina. Chiaro che a livello di mercato del lavoro c'è un grosso problema a trovare personale, la ristorazione dovrebbe organizzare il lavoro in maniera diversa per renderlo più "umano", con turnazioni differenti e stipendi più alti. C'è la Svizzera vicina a noi che assorbe molte risorse umane e con la quale è difficile competere a livello di stipendio. Stiamo cercando di formare i ragazzi in maniera attenta, necessario che chi si iscrive sviluppi competenze per il mercato di riferimento».

Alta richiesta di questi profili sul mercato del lavoro

«La relazione con il cliente è un fattore fondamentale»

I contenuti

Il percorso è presente anche all'Enaip. «Noi abbiamo il corso di sala, sicuramente è quello dove i ragazzi fanno più fatica a capire bene qual è la figura professionale, si pensa che si facciano quattro caffè, due cocktail e il gioco è fatto – ammette la direttrice Ilenia Brenna, in linea quindi con le sensazioni di Colombo -. Quello che noi cerchiamo di fare è far capire che questa figura è quella che richiede le maggiori competenze di soft skill: oltre mise en place e caffetteria, c'è la relazione con il cliente, conoscenza del piatto, della materia prima, conoscenza dei vini. C'è un'alta richies ta di questa figura anche negli alberghi, noi stiamo investendo con professionisti per creare una didattica più in relazione con la cucina, in modo che il ragazzo di sala conosca il piatto e racconti la materia prima. I nostri studenti di sala, almeno nel primo e nel secondo anno, fanno anche ore di cucina per conoscere anche questa parte base. Stiamo cercando di trovare una relazione ancora più stretta con la cucina, non è un corso a sé stante». Trovare lavoro, una volta terminato il percorso, non è certo difficile. «Da un punto di vista di richiesta delle aziende, è una delle figure più ricercate – prosegue Brenna - oggi il cameriere va valorizzato nell'ambito della ristorazione, bisogna rilanciare ur ruolo. Noi puntiamo a cost una figura professionale che alto profilo, che può andare per il piccolo ristorante ma a per gli stellati e alberghi di u to tipo. Ed è una figura per la le soft skills sono più prese spetto ad altre mansioni; ser pacità di comunicare, rela con il cliente, saper dialogar la cucina, conoscere i temp Quest'anno introdurremo a la parte sui vini con dei somm In questo momento i risto prendono anche persone s qualifica, c'è tantissima rich quasi più degli chef. Noi scuola puntiamo a formare fessionalità alte».

©RIPRODUZIONE RIS

Oltre la tazzina c'è di più

Lo stipendio
La stima della retribuzione totale come Barista è di 1.086€ al mese, con uno stipendio base medio di 1.057€ al mese

L'Università del caffè
Fondata da Illy, nasce a Trie nel 1999, come centro di eccellenza aperto ai professionisti della caffet

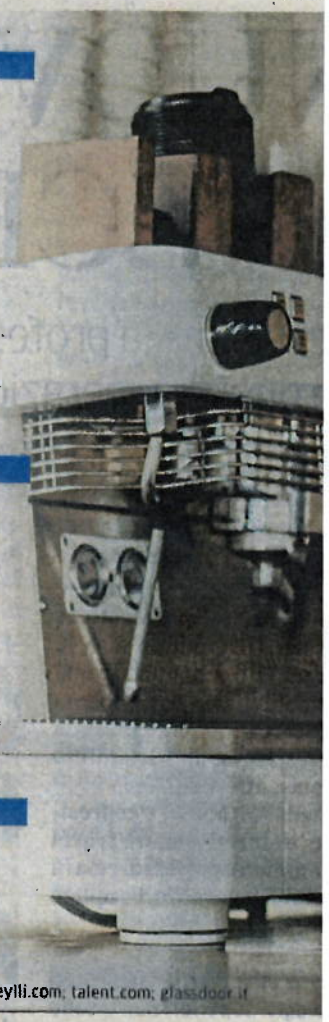
Il contratto
Nel giugno 2024 è entrato in vigore il nuovo Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per Bar e ristoranti. Tante novità per i ristoratori, dall'assistenza sanitaria integrativa all'aumento in busta paga fino a 200€. Il nuovo testo coinvolge ben 300 mila aziende italiane e un milione di lavoratori e, per la prima volta, anche il mondo del banqueting e catering

I barman
4.500
Tesserati alla Federazione Italiana Barman (FIB)

5 milioni
I cocktail serviti

16
Le Academy specialistiche di FIB

Obiettivo formazione
Tra i propositi della FIB c'è quello di diffondere la filosofia del bere consapevole, specialmente tra i ragazzi



FONTE: Rapporto Fipe 2024; FIB; caffeylli.com; talent.com; glassdoor.it

LA STORIA / UNA FINESTRA SUL LAGO, L'ONDA, SPUMA

Mixology, design, colazioni «Una ricettività con tre stili»

MARIA GRAZIA GISPI

«Il bar è una parte fondamentale per le nostre tre imprese. La prima, in ordine di tempo, è il ristorante Una Finestra Sul Lago, a Carate Urio, dove proponiamo una carta molto ristretta di signature cocktail ideati seguendo la stagionalità e guardando molto all'estero e alle grandi scuole internazionali» spiega Nathan Martignoni che insieme a Glauco Nose-

annifa, si è aggiunta, in pieno periodo pandemia, Spuma, azienda specializzata nel catering food & beverage fondata da Glauco, Jacopo e Nathan. Infine, nel giugno del 2023, il ristorante, pizzeria e cocktail bar Onda Çernobbio, storico locale che ha riaperto con il progetto di farlo tornare ad essere un punto di riferimento per i comaschi e i turisti.

Complessivamente il gruppo si avvale di una sessantina di dipendenti che raggiunge il picco di un centinaio di collaboratori in alta stagione.

Evoluzione di un modello

«In particolare con Spuma ci siamo specializzati sul bar e disponiamo anche di banconi estremamente pregiati su cui allestiamo le proposte a seconda del design dell'evento e delle location – aggiunge Nathan Martignoni – l'idea di Spuma è nata durante la pandemia ed è la nostra start up sulla quale stiamo sperigiorno in un contesto molto esigente e ricercato. «È a Cernobbio che effettuiamo il classico American bar, che lavora a ciclo continuo ed è in questo locale che si effettua la mixology nella sua forma più genuina e tradizionale – precisa l'imprenditore - per quanto riguarda Spuma invece proponiamo un servizio estremamente sartoriale, offriamo delle signature dedicate a ogni tipo di evento e a ogni tipo di storytelling. Per questo abbiamo un catalogo molto ampio dove elenchiamo tutti i differenti servizi possibili: arriviamo a procurare anche i distillati più rari e pregiati, i più difficili da reperire sul mercato. Costruiamo così su ogni evento, che sia un matrimonio o che sia un appuntamento corporate, dei drink che interpretano il tema della festa». Si sono declinati così, nelle tre diverse proposte della società, i diversi modi di interpretare il bar, anche per questo il tema del reperimento di personale è assoluta-

dei nostri bar professionis estremamente competenti cc anni di esperienza nei miglio mixology bar della città – pr segue Nathan Martignoni - p ròci piace anche molto collab rare con persone giovani e fo marle, farle crescere perch siamo consapevoli che propri i giovani abbiamo tanto da dar sono entusiasti, hann un'energia diversa che, unita a l'esperienza dei professionis più maturi, crea un ottimo mi estremamente efficace per miglior risultato e servizio cliente».

I giovani neoassunti sono, pe la gran parte, italiani perché società è molto radicata sul te ritorio comasco ed è sempr più conosciuta e apprezzata «Sono tanti i ragazzi che si star no innamorando di questo la voro. Di recente sono stati coi volti anche giovani dell'est d sud del mondo – conclude Ma