

# Nueva escuela de hostelería en Sevilla para camareros

Actualizado 17/01/2006 - 12:07:42

La capital hispalense cuenta con un nuevo centro de formación hostelera. Se trata de la Escuela Gastronómica Río Grande, creada por el restaurante del mismo nombre y que cuenta con la dirección de Massimo Ianni.

El objetivo principal de este proyecto es instruir a profesionales especializados en el servicio en mesa, según indicó Massimo. «El trabajo de los camareros está infravalorado. Así como hay cocineros estrella, esta dignificación no se da en la labor de atención al cliente y esto es lo que queremos revalorizar», expresó el director. La falta de valoración de esta área conlleva, según Ianni, una escasez de camareros profesionales dentro de un sector con importante demanda. «Los jóvenes no se sienten atraídos por esta faceta. Hay camareros por necesidad, pero faltan profesionales que dominen la técnica y sientan pasión por un trabajo con gran responsabilidad dentro de la empresa que es el restaurante», insistió.

El curso, que dará comienzo en marzo, está dividido en tres módulos (ayudante de sala, asistente y supervisor) y se prolongará durante tres meses con una duración total de 400 horas. Los contenidos serán tanto teóricos como prácticos y tendrán como base «las técnicas extraídas de la tradición y se hará hincapié en la interacción con el cliente», explicó Ianni, que recalcó el carácter polivalente que se quiere inculcar a sus camareros: «Ir a un restaurante no es sólo comer y el camarero no sirve sólo para transportar platos. Debe interactuar con el cliente e informarle no sólo acerca del menú sino también de la historia y cultura de la ciudad que representa, aspectos que debe conocer en profundidad».

El curso, que tiene un precio total de 1000 euros, es una de las actividades que el restaurante Río Grande ha puesto en marcha con motivo de la celebración de su cincuenta aniversario.