

Matteo, quasi 26 anni, di Vimercate (MB), dopo il Corso Professionale di Management di Sala e Cantina di Food Genius Academy approda in sala nel ristorante Piazza Duomo di Alba, 3 stelle Michelin.



C. Buongiorno Matteo, qual è il tuo compito nell'elegante sala del ristorante Piazza Duomo?

M. Sono lo *Chef de Rang*, in pratica presento i piatti e mi occupo del rapporto con i clienti durante il servizio.

C. Tre aggettivi per descrivere il servizio del 3 stelle Michelin.

M. Brillante, professionale, informale.

C. Cosa si prova a lavorare in un posto che rappresenta l'eccellenza della ristorazione italiana?

M. Sicuramente sento una grande responsabilità nel mantenere coerente il livello della sala con quello della cucina.



C. Quando hai messo piede a Piazza Duomo quali sono state le tue emozioni, le tue paure e le tue sensazioni?

M. Senza dubbio l'emozione nel primo incontro con lo Chef, la paura in quanto prima vera esperienza lavorativa, un senso di inadeguatezza per la paura di non farcela... che è poi svanita.

C. Che tipo di accoglienza e ambiente hai trovato?

M. Un ambiente fantastico soprattutto per le persone giovani e motivate. Lavorare con la famiglia Ceretto significa lavorare con persone che credono nel territorio e nei valori enogastronomici di qualità, in un contesto che non è facile trovare ovunque. E ti rendi conto che sei "parte di un progetto".

C. Descrivici una tua giornata-tipo.

M. Sveglia alle 7:30, entro al ristorante alle 9:30 e si inizia con la preparazione della sala. Pranzo in dieci minuti. Dalle 12:30 parte il servizio del pranzo e la pausa pomeridiana, quando capita, non è mai più di un'ora. E poi di nuovo per il servizio della cena dalle 17:30 all'una di notte. Sicuramente stancante, ma sono soddisfatto.

C. Raccontaci le tue esperienze lavorative prima di frequentare il corso professionale FGA.

M. Nessuna. Ho studiato all'Università di Parma, frequentando prima il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche e poi il Master in Cultura, Organizzazione e Marketing dell'Enogastronomia Territoriale. Ho fatto uno stage da Eataly a Milano ed una vendemmia durante gli studi: la prima vera esperienza lavorativa nel settore è questa a Piazza Duomo.

C. In che modo il corso di Food Genius Academy ha accresciuto la tua formazione professionale?

M. Il corso FGA è stato fondamentale grazie alle simulazioni pratiche, agli incontri con i professionisti del settore ed alle uscite didattiche. La scuola mi ha dato la possibilità di iniziare a creare la mia rete di contatti e di usufruire delle sue eccellenti conoscenze e collaborazioni, come appunto Piazza Duomo.

C. Un consiglio per i prossimi studenti FGA che frequenteranno il corso di Management di Sala e Cantina.

M. Ascoltare i docenti, osservare le piccole cose, apprendere il più possibile. E' importantissimo aggiornarsi sulla situazione ristorativa italiana, imparare dalle persone che possono darti qualcosa ed iniziare a prendere contatti.

C. Concludiamo con l'ultima domanda: progetti futuri?

M: Per adesso l'obiettivo è continuare ad imparare e crescere professionalmente. Il mio sogno nel cassetto? Aprire un locale tutto mio.

Chiara Ricci

©FoodGeniusAcademy

2014

iscriviti al prossimo corso professionale di Management di Sala e Cantina:

<http://www.foodgeniusacademy.com/corso-management-di-sala.php>