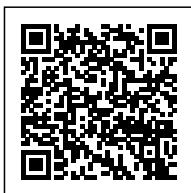


# NUOVA PARTNERSHIP TRA CONVIVIER E JRE-JEUNES RESTAURATEURS

Posted on 27 Giugno 2023



Category: [Le professioni del cibo](#)



Il servizio in sala e la formazione sono 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.

Il mondo post Covid ha visto sempre più assottigliarsi il confine tra sala e cucina e il consumo del cibo è diventato una vera e propria esperienza a 360°. 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.

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.