

Convivier e la formazione

Edizioni Catering S.r.l.



Qual è il confine tra sala e cucina?

Sempre più sottile e i due mondi, apparentemente diversi, tendono a fondersi per formare un unicum efficiente e propositivo. Come viene percepito, oggi, il consumo di cibo da parte del cliente di un ristorante? Sempre più come un'esperienza completa e appagante. A queste esigenze di **coesione tra sala e cucina** cerca di rispondere **Convivier**, la **piattaforma online** italiana dedicata alla **formazione** avanzata di figure fondamentali nel settore dell'ospitalità.

Convivier nasce come strumento di istruzione professionale e il suo scopo è **migliorare le competenze** di tutti coloro che lavorano e gravitano nel mondo dell'ospitalità, che si tratti di un imprenditore, di un ristoratore o direttore di sala, di un cameriere; perché non bastano socievolezza e visibilità mediatica: per cambiare e rivoluzionare l'accoglienza occorrono capacità imprenditoriali, creatività e il giusto approccio alla competitività.

Formazione esperienziale e formazione on demand

Covivier fornisce, **online 24 ore su 24**, una formazione di alto livello finalizzata a migliorare la qualità della vita lavorativa di tutti i collaboratori in un'ottica aziendale a 360 gradi. A questo scopo, i corsi disponibili sulla piattaforma, completi di video online, si suddividono in due tipologie per andare incontro alle diverse esigenze degli utenti:

1. **formazione esperienziale** con la combinazione di corsi on demand e live streaming, sviluppata in un arco di tempo di più settimane con un'offerta incentrata su due master:
 - Master in Marketing per la Ristorazione e Ospitalità;
 - Master in Restaurant Management
1. **formazione on demand** fruibile attraverso l'acquisto diretto dal sito di due pacchetti di corsi:

- Piano Personal, dedicato a chi lavora nel settore della ristorazione e dell'ospitalità, ma non ha esigenze in termini di management
- Piano Business, indirizzato a figure di responsabilità che hanno necessità di formare il proprio team.

Per coloro che necessitano di un aiuto per scegliere il corso più adatto, inoltre, Convivier propone **tre percorsi** di avvicinamento volti all'approfondimento della relazione umana con gli ospiti (**fornire un servizio eccellente**); apprendere le tecniche di reclutamento e gestione del personale (**management delle risorse umane**) e un focus sul **marketing e la comunicazione** mirato all'aumento delle vendite.

Testimonianze illustri

Creata in partnership con **AcademyQue.com**, la prima Business School totalmente digitale, Covivier si avvale anche della partnership con **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.

Insieme a JRE, infatti, è nato un **progetto di comunicazione** che vedrà protagonisti 10 chef e 1 maître di sala con **video interviste** dedicate al restaurant management, all'accoglienza e alla centralità del personale di sala per raccontare come sala e cucina costituiscano un'unica squadra destinata a lavorare con un obiettivo comune: offrire al cliente buoni ingredienti e maestria in cucina uniti a professionalità, flessibilità e disponibilità.

I professionisti JRE che parteciperanno sono:

- 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

Un valore aggiunto, quello del servizio in sala, che punta molto sulla formazione: senza una buona sala anche la migliore cucina rischia di valere meno, di non essere percepita in pieno nel suo valore, per questo motivo valorizzare il servizio di maître, camerieri e sommelier può fare la differenza.