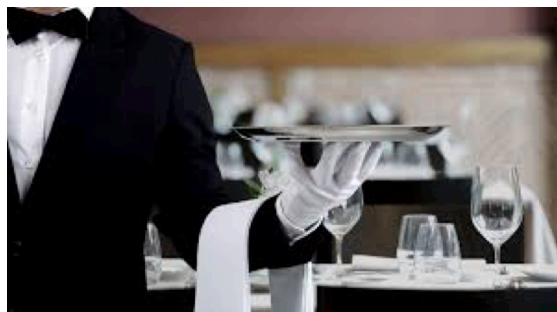


> In generale

Mangiare fuori è senza dubbio la tendenza degli ultimi anni. Sono sempre più le persone che preferiscono uscire per gustare un buon piatto in compagnia di amici e parenti. Ma quali sono gli ultimi trend? **TheFork**, piattaforma leader per la prenotazione di ristoranti in Europa, ha realizzato con **Doxa**, società di ricerche di mercato internazionale, uno studio sulle tendenze della ristorazione nel 2019 a livello globale. Dal report **“Mangiare fuori nel 2019”** emergono quindi 7 principali tendenze del settore food in tutto il mondo, per ordine di importanza.

1. Esperienze sensoriali oltre lo scatto
2. Boom Tecnologico
3. Una nuova e più accentuata trasparenza
4. Free-from extreme
5. Non semplici pasti, ma esperienze
6. Miglioramenti naturali e ristoranti sani
7. Crescente conoscenza del consumatore



> Tendenze d'impiego

Per la sua natura di elemento essenziale nel settore, quella del cameriere è una figura professionale che non conosce crisi, soprattutto nelle aree a forte vocazione turistica e nei periodi di alta stagione.

▶ Da notare

I consumatori dei servizi di ristorazione richiederanno sempre più trasparenza in termini di approvvigionamento, origini alimentari e metodi di coltivazione e trasformazione. In risposta, le aziende – metteranno in atto un approccio sfaccettato che influenzerà sia il servizio al cliente sia le loro policy interne. Ci sarà più trasparenza sui prezzi, sugli stipendi e sulle performance aziendali e si porrà sempre più enfasi sul commercio equo e sulla diversità nonché più attenzione e comunicazione sull'impatto ambientale.

Responsabile di sala o maître

Il **primo maître** è il professionista **responsabile** della gestione e del buon funzionamento **della sala ristorante**: il suo lavoro consiste nel garantire un alto standard qualitativo al servizio di ristorazione, tramite una collaborazione costante con il direttore di sala e lo chef.

Si tratta di un mestiere che presuppone ottime doti organizzative: tra i compiti del **maître** c'è infatti quello di gestire la brigata di sala, coordinando e supervisionando il lavoro dei camerieri per accertarsi che il lavoro di squadra venga svolto nel migliore dei modi e soddisfatti le esigenze della clientela.

Solo i ristoranti degli hotel di alta categoria possono permettersi di includere all'interno del proprio organico questa figura professionale: le sue abilità nell'accogliere la clientela e competenze nel mettere in pratica le tecniche di vendita sono indispensabili per il successo di un servizio di alto livello.

> Formazione

Per svolgere questa professione è necessario partire dal basso, lavorando come cameriere o aiuto cameriere. Frequentare un **istituto alberghiero** è la strada principale per apprendere le basi del mestiere. La **conoscenza del cibo, dei vini e della gestione del servizio di ristorazione**, unita alle principali capacità nelle tecniche di accoglienza e vendita, sono requisiti essenziali per

> Per saperne di più

- **A Orientamenti 2019**
 - Via del Commercio, Artigianato e Turismo, Piazza della Ristorazione & Italian Food
- **Esplora i siti**
 - <https://www.marcopolo.edu.it>
 - <http://www.istitutobergese.gov.it>