Decálogo de un buen camarero

22/01/2016



Un buen camarero, como cualquier otro profesional que se precie de serlo, debe cada día **potenciar su espíritu a la hora de desarrollar su profesión, aumentando cada vez más su vocación y consiguiendo con su esfuerzo aumentar tanto su rentabilidad como trabajador y por lo tanto también la de su empresa**. Con su trato consigue que un gran número de clientes visiten más a menudo el local donde desarrolla su trabajo, debido entre otros motivos a la atención que se le dispensa y la preocupación que le demuestra, para que esos minutos en los que se encuentre disfrutando en el establecimiento sean recordados por los detalles y por el servicio que se le dispensa, porque no solo el éxito se consigue con la calidad y la elaboración de los productos que se ofrecen, sino también con el comportamiento y la profesionalidad de todo el personal que componen un equipo de restauración.

Con el paso de los años y debido a la tan llevada crisis, la cultura y el servicio han pasado a un segundo término, de igual manera también ha disminuido la calidad en los productos para abaratar costes y no subir los precios a los clientes, pero con este pequeño repunte que se ha tenido en los últimos meses, también es cierto que se está subsanando por parte de una gran mayoría de empresarios ese déficit que se tenía en este sector, consiguiendo que tanto la calidad de los productos que se ofrecen como de los trabajadores que desarrollan el servicio aumenten, porque la realidad nos hace ver a todos que cualquier relajación o descuido en este sector

hace que se pierdan clientes y que se ocasionen perdidas, las cuales llevarían al consiguiente cierre del establecimiento.

Cualquier trabajador que ame su profesión cada día que pasa debe de sentirse orgulloso de la labor que realiza, su atención a los clientes hace que consiga evolucionar cada vez más, porque es por todos conocido que en cada jornada que prestamos en nuestro lugar de trabajo conseguimos adquirir nuevos matices y nuevas experiencias que nos ayudan cada vez más a evolucionar en esa profesión.

También es cierto que en diversas ocasiones el esfuerzo no se ve recompensado por diversos motivos, pero son esos pequeños momentos que se tienen que superar con los conocimientos que se han ido recogiendo con el paso de los años, y demostrar que cualquier situación que se presente, se puede y se tiene capacidad para resolverla.

Hoy día **existe un gran seguimiento mediático a los grandes profesionales de la restauración y la cocina que representan,** con platos únicos y todo seguido de una gran innovación, pero de lo que nunca se habla es del personal de sala, ese que trata constantemente con el cliente y es el que consigue que el servicio, el detalle, la atención y las necesidades se vean desarrolladas al final de cualquier recepción, sean el complemento final para una excelente velada.

Quisiera desde aquí hacer una pequeña reivindicación para ese gran equipo del cual depende gran parte de la restauración, me gustaría que su trabajo se vea reconocido porque son los grandes protagonistas en cualquier establecimiento, gracias a ellos la limpieza, el orden, el servicio, su atención, su paciencia, su tolerancia y hasta sus sugerencias, consiguen que los clientes estén más a gusto en un establecimiento que a la postre es de lo que se trata.

Un cliente y un camarero siempre están ligados porque la comida salvo que estés en soledad se trata de un encuentro entre varias personas, que se reúnen en torno a una mesa, y del desarrollo de que esta sea un éxito siempre depende de un camarero.

Vaya desde este pequeño artículo un merecido reconocimiento a su gran labor.