

Reflexión: ¿Por qué no hay camareros profesionales?

11/01/2011/ELIOXFORD



DIFERENTES TIPOS DE CAMAREROS:

! **1- El que tiene mucha experiencia**, con conocimientos de hace varios años y no se adapta a los cambios en el sector y por supuesto eres incapaz de adaptarlo *¡¡A mi me vas a enseñar tu, que llevo quince años (por ejemplo) en el oficio!!*. Todos los cambios le parecen una bobada.

! **2- El que no tiene experiencia**. Hay pocas personas que quieran dedicarse como su profesión “CAMARERO”. Entonces te encuentras con personas que les va a costar adaptarse porque hay que trabajar sábados domingos, madrugar, traspasar, mantener una compostura en el trabajo, tratar con educación y con respeto al cliente, venir aseado, etc.

! **3- El que tiene experiencia pero ni idea de la profesión**. En este caso te encuentras con una persona que ha estado detrás de un mostrador, pero que nadie le a corregido nada de sus maneras, y es imposible cambiarle por que en el momento que le corrija cuatro cosa te deja plantado y se a buscar otro sitio donde no exijan tanto.

! **4° El que está de paso en éste oficio**. Que es igual lo que le digas por que por un oído le entra y por otro le sale.

¿De quién es la culpa?

El problema no es sólo del empleado, o del jefe, el problema es de todos. Por un lado del empleado; hay pocos que quieran aprender, adaptarse a los nuevos trabajos (cuando cambia de empresa) reacios a adoptar nuevas cosas, a reciclarse en definitiva. Yo pongo siempre un ejemplo: Un médico termina la carrera, y sigue toda su vida estudiando, asistiendo a congresos, haciendo masters, etc. ¿ Os imagináis ir al medico y que te tratasen con los medios, los medicamentos y los utensilios y máquinas de hace 30 años? Pues en hostelería pasa igual las bebidas cambian, la vajilla es diferente, al cliente se le trata con más educación y respeto etc. Hay quien esto no lo entiende. Esta profesión también ha evolucionado, como otras, **faltaría más**.

Los empresarios también tenemos nuestra parte de culpa.

En muchos casos, no nos preocupamos por cuidar el servicio, el detalle, la vajilla, el producto y por supuesto no perdemos un solo minuto en enseñar a un camarero, para que se incorpore al puesto. Le enseñamos la barra y ya está. Damos por bueno lo que el camarero hace.

También es verdad que estos años de atrás, era difícil cubrir la plantilla con camareros, entonces no quedaba otra que cubrir la plantilla con la primera persona que llegaba buscando trabajo.

Y por último el cliente también tiene su parte de culpa.

Si ante un camarero sin experiencia, sin modales, sin educación, sin respeto, etc. **reclamara** al propietario, al final pondríamos remedio a este serio problema.