

“El maître es responsable de la puesta a punto del restaurante y de su engranaje”

Ignacio Guido, recién nombrado Presidente de la Asociación de Maîtres y Camareros de España, aboga por la importancia de la Sala y lo esencial que es la formación para este colectivo profesional. Reconoce la evolución de la Cocina pero asegura que la Sala recuperará su estatus.



Las catas una de las principales actividades.

¿Coméntenos su trayectoria profesional?

Comencé a trabajar en Hostelería a los 12 años, concretamente en la cafetería del instituto donde estudié y durante los veranos en el restaurante del Club Náutico de mi pueblo. Así a la vez que me formaba aprendía el oficio.

Con el tiempo trabajé en varios establecimientos y en diferentes departamentos, desde el office hasta ser el encargado de un restaurante en Madrid con 18 años. Entonces entendí que debía completar mi formación en Hostelería y realice los cursos de Maestresala y de Sumilleres de la Cámara de Comercio de Madrid, desde éste último conseguir participar en el Concurso de Excelencia.

También he completado mi formación en otros centros como la Escuela Española de Cata y el Aula Española del Vino.

Posteriormente trabajé en el mundo del vino, incorporándome como sumiller a la Bodega Ricardo Benito, de la D.O. Vinos de Madrid; y colaboré como sumiller freelance y maître para distintas empresas

del sector. Además de como asesor gastronómico.

Años después me incorporé al grupo En Copa de Balón en Madrid, donde ejercí 3 años de Director de Servicios de Restauración.

Además he realizado páginas web y sistemas informáticos para Hostelería.

Actualmente estoy centrado en la Asociación y en desarrollar proyectos relacionados con la Gastronomía.

¿Qué le falta a los componentes de Sala en su formación?

Dedicar más tiempo a la práctica. Los jóvenes han de adquirir experiencia acompañados con personal que les enseñe desde el primer día en sala. También es importante que se preocupen por ampliar los conocimientos teóricos y su formación general.

¿Cuáles son las claves para ser un buen maître?

La humildad. Es importante intentar realizar nuestro cometido cada día mejor

y que el cliente salga del establecimiento satisfecho por el trato y la atención recibida.

Un buen maître ha de ser perseverante, aportar a su equipo la energía necesaria en cada momento y buscar el mejorar cada punto del restaurante. También ha de saber escuchar al cliente para conocer sus inquietudes y gustos.

¿Qué objetivos y proyectos tiene AMYCE?

En la Asociación de Maîtres y Camareros de España buscamos la unidad de los profesionales, que tengan una salida laboral, reciban formación continua y tengan acceso a actos y ferias del sector donde pueden conocer nuevos productos y a profesionales.

Otro de nuestros objetivos es unir a las empresas del sector y las escuelas con el profesional de Sala. Procuramos ilusionar a los jóvenes que comienzan o finalizan sus estudios de Hostelería, les ofrecemos la posibilidad de que aprendan de la mano de Maîtres y Camareros en activo y de algunos que ya no lo están pero que poseen una experiencia enriquecedora.

Otros de nuestros cometidos es potenciar la bolsa de trabajo interrelacionando a profesionales con empresas; ofrecer a las firmas comerciales del sector la oportunidad de dar a conocer sus productos a nuestros asociados a través de master class y talleres formativos.

Para nosotros es importante mantener la filosofía que siempre ha tenido la

“En la Asociación de Maîtres y Camareros de España buscamos la unidad de los profesionales”



Ignacio Guido con su antecesor Manuel Bovia

Asociación, durante 39 años, que es la de estar cerca de los profesionales de Sala,

¿Quién compone su Junta Directiva?

Está compuesta por doce miembros, la integran profesionales que han pertenecido a juntas distintas en etapas anteriores, como nuestro Presidente de Honor, Mariano Castellanos. Quien ha sido el Presidente de AMYCE con más años al frente de la entidad.

De la Junta Directiva destacaría la mezcla de profesionales jóvenes y otros con experiencia, además de Mariano Castellanos, a Tomas Ontoria y Maite Lucena que llevan años en la Asociación y como formadores en Escuelas.

El resto de la Junta la integran Javier Pozo Caballero, Vicepresidente; Ana Amaíz, Tesorera; Jorge Ruíz, Secretario; Alejandro Villa, Responsable de Comunicación; Tomás Ontoria, Vocal y colaborador de Formación; y Maite Lucena, Responsable de Formación. Además de Germán Viñuales, Vocal Primero; Pablo Casados, Relaciones Públicas; Juan Esteban, Coordinador de Eventos; Ángel Sánchez, Responsable de Concursos y Campeonatos; y Javier García, Responsable de la Bolsa de Empleo.

¿Cómo se encuentra la Federación Española de Sala?

La Federación momentáneamente está algo parada. En ella se organizan, especialmente, concursos y campeonatos a nivel nacional en distintas provincias y que las asociaciones integrantes en la federación colaboran en la preparación y desarrollo.

Las asociaciones componentes de la Federación somos la Asociación de

“La Hostelería se ha vuelto más impersonal”

Camareros de Segovia, la Asociación de Maîtres y Profesionales de Sala de Aragón, la Asociación de Maîtres y Técnicos en Hostelería – Amaiga Galicia, la Asociación de Sala de Murcia y la Asociación de Maîtres y Camareros de España, AMYCE.

¿Hacia dónde evoluciona la sala, la figura profesional del maitre y la Hotelería?

Actualmente la Sala se ve afectada por el gran momento que vive la Cocina, creo que son modas producidas por un cambio económico tras la crisis. Pero las modas cambian y seguro que volverá a estar en boga trabajar más en sala, con la terminación de platos y la customización que el cliente requiere in situ.

Actualmente la figura profesional del maitre no se encarga de la elaboración de platos en los comedores, sino en la puesta a punto del restaurante y de que los engranajes del establecimiento funcionen, además de estar atento de que la maquinaria no se pare.

Es esencial que la figura profesional del maitre esté al día con las tecnologías e informado de la celebración de congresos,

“La Sala es parte importante del motor de un establecimiento”

ferias y presentaciones, que son enriquecedores para el profesional de Sala y consiguientemente para el cliente.

La Hostelería se ha vuelto más impersonal, pero ya nos estamos dando cuenta que la Sala es también parte importante del motor de un establecimiento de restauración. Estoy seguro de que las modas cambiarán y se volverán a ver platos preparados delante del cliente.

Esto no evita que seamos agradecidos con la Cocina al situar a la Restauración como un arte, creo que la sala hay que trabajarla más como la cocina para llegar a la excelencia.

¿Qué sugeriría a los jóvenes que están comenzando la profesión?

Que no pierdan la ilusión por desarrollarse, que acudan a una asociación profesional de la rama que hayan cursado y no pierdan el contacto con otros profesionales. Que se inscriban a una asociación de antiguos alumnos o profesional, como AMYCE, que mantengan su currículum actualizado en las bolsas de trabajo, que realicen el mayor número de cursos posibles y esté en constante comunicación con su asociación para que puedan asistir a ferias, cursos y presentaciones.

También se han de animar a participar en concursos al ser una experiencia enriquecedora para su formación.

Coméntenos por que aboga la “Declaración de apoyo a la industria turística de calidad” ¿Quiénes la avalan y porqué?

La Declaración está avalada por un conjunto de asociaciones profesionales del sector integradas en FEHOSCAM, entre ellas AMYCE, que abogan para que la externalización de servicios esté amparada por ley. El objetivo es que un trabajador contratado por una empresa externa tenga los mismos derechos y salario que los fijos de un establecimiento al desarrollar el mismo trabajo.

Defendemos los derechos de los trabajadores de Hostelería. Porque estamos viendo como los contratos de trabajo son cada vez peores fruto de la externalización de servicios, incluso en ocasiones las retribuciones son inferiores a lo indicado en convenio. Nosotros lo sufrimos menos que otros departamentos, como el de Pisos.