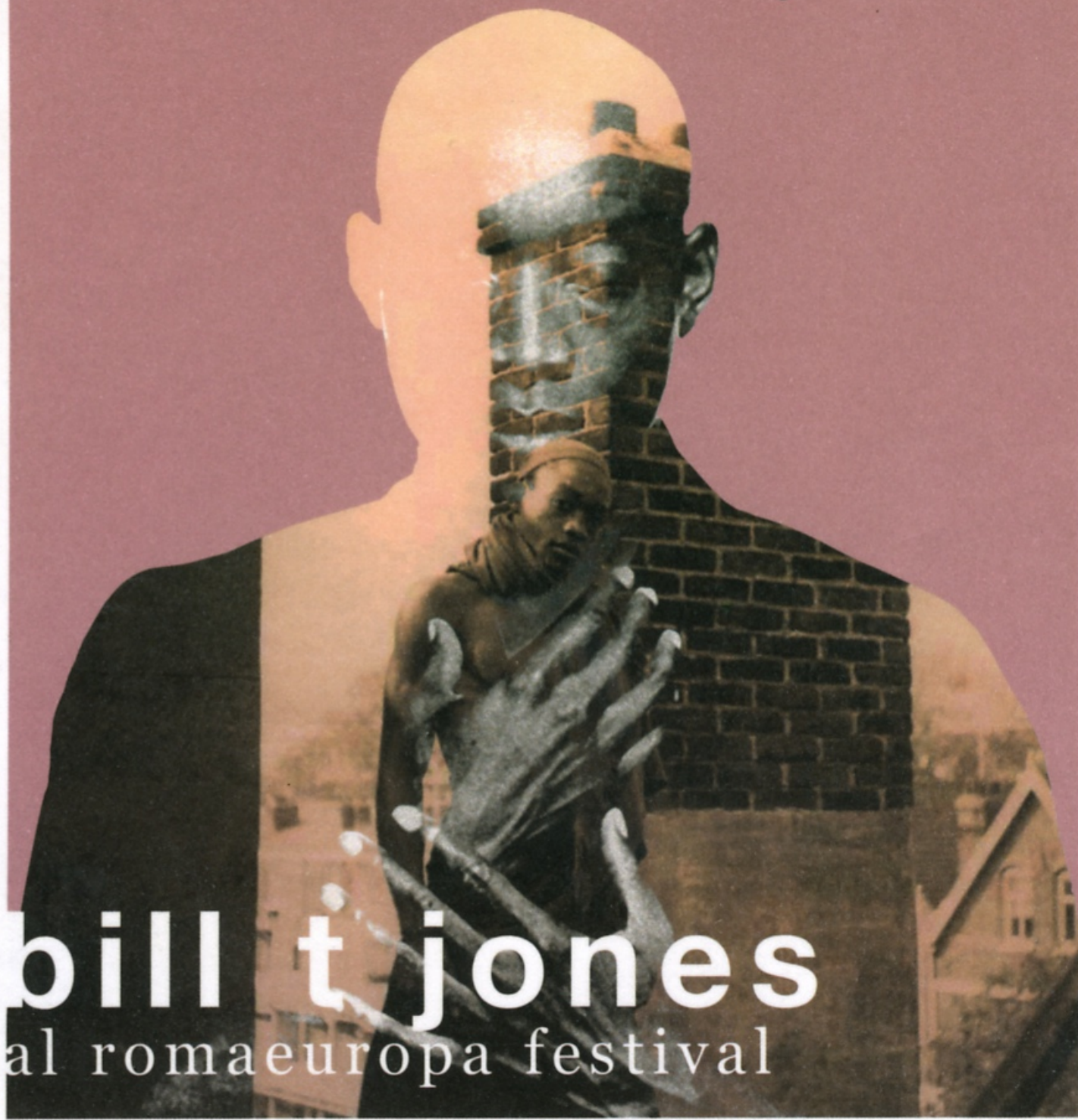


koshlyakov teatro the biography di marina abramovich cinema inaugura la casa del

Anno 1 Numero 3 Settembre 2004 promozione € 2 arte contemporanea la prima volta di accardi, sissi e

R360

The Rome Navigator



bill t jones

al roma europa festival

il sacro di nemesi the navigator english section gola che c'è di nuovo: obikà

cinema enzimi all'esquilino notte bianca speciale musica classica festival k paesaggio urbano

la cucina è eccitazione

Teresa Sapia

illustrazione Clara G Bernaldo de Quirós

“Cucinare in casa d’altri come se fosse la propria è una cosa che richiede sicuramente molta passione”. Deborah Tomeucci usa poche parole per dare un senso alla propria vita lavorativa, dopo un passato nel mondo della pubblicità e la svolta, tre anni fa, per diventare imprenditrice di catering. “Ma io preferisco il termine *banqueting*, descrive molto meglio la mia attività. Non si tratta solo di portare il cibo a domicilio in impersonali vaschette d’alluminio. Con la mia società organizzo le cene per la mia clientela, dall’allestimento della tavola alla definizione del menu fino alla fornitura, se richiesto, di suppellettili, camerieri e sommelier. Addirittura produciamo in proprio anche il pane. E poi cucino, sempre che non siano più di cento-cinquanta persone... Per questo il nostro staff è a fisarmonica, più o meno numeroso a seconda delle esigenze del cliente.

Perché fare il *banqueting*?

Ha presente l’eccitazione da cucina? Quell’adrenalina che corre tra i fornelli mentre si sta preparando una serata? Ecco, per me quello è impagabile, una sensazione di...vita che non eguali.

Perché non farlo invece?

Per lo stesso motivo...scherzo, ma certo, lo stress psico-fisico ed emotivo che comporta questo lavoro si giustifica solo con una grande passione, altrimenti non si regge.

chi è:

Il direttore di catering è responsabile della programmazione, del coordinamento e della gestione di servizi di ristorazione. Si occupa dell’acquisto, della supervisione della preparazione dei cibi e delle bevande, dell’allestimento degli spazi e della utilizzazione delle risorse disponibili. Gestisce i rapporti con i clienti, organizza i turni di lavoro, pianifica e controlla il budget.

Il direttore di catering trova collocazione presso alberghi, strutture turistiche, ville private, cooperative specializzate nella ristorazione. Il lavoro può essere svolto sia come dipendenti di un’impresa che come lavoratori autonomi.

Il carico di lavoro varia in funzione delle stagioni o degli eventi che si svolgono localmente (ad esempio: matrimoni, fiere, raduni, eventi culturali, ecc.).

Per diventarlo esistono corsi di formazione professionale, promossi dagli Enti locali per conseguire la qualifica di “Tecnico della Ristorazione”; tuttavia molte delle conoscenze necessarie alla gestione di un servizio di catering di elevata qualità si acquisiscono solo tramite l’esperienza diretta sul posto di lavoro.

(Andrea Pugliese – elaborazione da fonte CONFORM)

