

IDEATO DA CONFIMPRESA FORMA MANAGER A PARMA

Il master della ristorazione che piace tanto ai siciliani

DI CARLO LO RE

Parte a gennaio una iniziativa congiunta fra **Confimprese** e **Università di Parma** di grande interesse per la Sicilia: la VI edizione del master della ristorazione di marca. Rivolto a laureati e diplomati, grazie a una formazione specifica di 8 mesi, il master sforna veri manager nella ristorazione moderna, un settore dove il brand e l'alta qualità del servizio sono ormai diventati imprescindibili.

Nelle passate cinque edizioni, su una base di 20-24 iscritti i giovani provenienti dalla Sicilia sono stati in media i 2/3, il che non è poco. Perché tanta attenzione dei siciliani per una simile tipologia di offerta formativa? La risposta la offre **Valentino Fabbian**, amministratore delegato della divisione ristorazione del **Gruppo Cremonini**, nonché vicepresidente Confimprese, quando afferma che «in un momento di grave crisi economica come l'attuale una regione come la Sicilia, con una economia non fortissima, ma certamente con grandi punte di eccellenza, deve sempre più puntare sull'altissima qualità dei servizi offerti. Questo è il motivo per cui il nostro master è frequentato da siciliani, futuri manager d'alto profilo per un'Isola che giustamente punta al turismo anche d'élite».

Oltre che da Confimprese e dall'Università di Parma, il progetto è sostenuto da cinque aziende, **Autogrill**, **Chef Express** (Gruppo Cremonini), **Lunch**, **McDonald's** e **My Chef**, dove sono previsti gli stage formativi «sul campo». «Ho voluto con tutte le mie forze questo master», ha proseguito Fabbian, «perché ritengo che in Italia non esista nessuna struttura in grado di preparare in modo specifico il manager della ristorazione a catena, a differenza di quanto accade negli Stati Uniti e

in altri Paesi europei. Così, come Confimprese, siamo riusciti a dar vita al progetto, che rappresenta anche un ottimo esempio di collaborazione tra università ed imprese».

Ma quali sono le specifiche competenze che un manager della ristorazione deve avere? Fabbian non ha dubbi: «innanzitutto deve saper semplificare la gestione di un ristorante, utilizzando i moderni strumenti di controllo; essere, quindi, in grado di leggere l'andamento economico, anche nei vari territori, e di adeguarsi con prontezza ai mutamenti delle condizioni di vendita. In particolare, poi, deve fare buon uso di tutti gli strumenti, informatici e non, a sua disposizione, per guidare il punto vendita nel modo più efficace, snello e semplificato possibile. Inoltre, ed è proprio questa la particolarità che la ristorazione moderna presenta rispetto a un ristorante tradizionale, il manager del futuro deve sapersi inserire nei diversi punti vendita della catena ed essere immediatamente operativo. Il particolare è vitale soprattutto in Sicilia, regione dove lo sviluppo della ristorazione e l'apertura di nuovi punti viaggiano a grande velocità».

Inizialmente pensato come post-laurea e da qualche anno anche come post-diploma, il corso è stato strutturato in modo da dare una formazione che risponda realmente a quanto richiesto a un manager della ristorazione organizzata dei nostri anni. «Il posizionamento di questo prodotto culturale rimane distintivo», ha specificato Davide Pellegrini, docente all'Università di Parma e direttore scientifico del corso, «in quanto focalizzato su un bisogno specifico: formare candidati ad alto potenziale, che possano svolgere una funzione di store management all'interno di catene commerciali e riescano a far fronte sul punto vendita alle problematiche tipiche di organizzazioni complesse». (riproduzione riservata)

