

Prólogo

Agradezco a mis buenos amigos y alguno compañero Adrián Flores Alegría, Enrique Lorca Romero y Antonio Chacón el proporcionarme el honor de escribir el prólogo de este libro.

Nunca antes tuve esta oportunidad, pero es fácil para mí hacerlo, viendo la magistral forma de describir todos y cada uno de los puntos expuestos en el mismo para el aprendizaje de nuestra profesión.

De esta manera, se indican los pasos que debemos seguir en cada momento: conocer el material, hacer la «*mise en place*», no hay como el orden para ganar tiempo durante el servicio», recordar que la sala es la cultura del detalle, un buen servicio no se ve, se siente y el valor añadido es el personal de sala, y donde debe primar la humildad y la psicología que día a día te va transmitiendo el cliente.

El secreto en la restauración está en inventar emociones todos los días, porque para el cliente siempre debe ser un primer día.

En fin, un conjunto de buenos consejos para todos los que empiezan y, por qué no, un recordatorio para aquellos que en la monotonía del hacer diario, lo hemos olvidado un poco.

Este libro va dirigido a todos los jóvenes que han tenido la feliz idea de escoger esta hermosa profesión u oficio que nos hace a todos los que trabajamos en ella embajadores de nuestro país ante el turismo, tanto nacional como del mundo entero que nos visita, y promotores de nuestra gastronomía, reconocida internacionalmente como una de las mejores, pero dirigida por esos profesionales de sala que todos los días se convierten en actores, interpretando una función dependiendo del tipo de cliente.

Este manual es una gran referente de experiencias de toda una vida dedicada a la hostelería profesional, producto del magisterio de estos tres profesionales.

Después, cuando estos futuros profesionales sean los protagonistas de nuestro oficio, crearán sus propios equipos con su sello personal como hicimos nosotros, porque lo importante en hostelería es el trabajo en equipo y no el individual.

Adrián, Enrique y Antonio, muchas gracias por esta oportunidad que me habéis brindado y por el legado que dejáis a los futuros profesionales de la hostelería.

Mariano Castellanos Martín
Presidente de honor de AMYCE
Maestro de gestión y servicios en hostelería internacional
Premio nacional al fomento de la calidad en el servicio de sala