

10 Febbraio 2015

Petronilla Frosio: «Servono contratti di lavoro più flessibili»

“È da tempo che segnaliamo questo problema. Quella del cameriere è una professione non socialmente riconosciuta. La televisione toglie interesse verso il lavoro di sala – dice Petronilla Frosio, titolare del ristorante Posta a Sant’Omobono e presidente dei ristoratori bergamaschi dell’Ascom -. Per la maggior parte dei candidati essere cameriere oggi è solo un ripiego, un lavoro momentaneo per guadagnare qualche soldo in un periodo di disoccupazione”. “Dovrebbero inventare un format che valorizzi il personale di sala” – lancia l’idea Frosio.



Petronilla Frosio è presidente dei
Ristoratori Ascom

In effetti a proporsi sono giovani universitari, ragazzi disoccupati che lavorano come camerieri per brevi periodi e per necessità più che per scelta. Quelli che vogliono professionalizzarsi sono pochi, pochissimi.

“I ragazzi non capiscono che non sono più portapiatti. Il cameriere è una figura tanto importante quanto il cuoco – afferma la ristoratrice -. È un lavoro che presuppone una serie di requisiti, conoscere le lingue soprattutto, accogliere con il sorriso, conoscere il vino e oggi, con la normativa sugli allergeni, intuire, chiedere preventivamente al tavolo se ci sono delle intolleranze”.

Al di là del poco riconoscimento sociale, a scoraggiare dal fare questo mestiere ci sono anche gli orari. “I ragazzi quando fanno i colloqui chiedono quante ore devono lavorare e quante ferie hanno. Si parte da lì e poi è tutto in salita. È passata l’idea che il tempo libero è la cosa più preziosa. I giovani il sabato e la domenica vogliono divertirsi, gli adulti hanno famiglia e non vogliono sacrificarla”.

La questione però non si esaurisce nella scarsa motivazione e preparazione del personale di sala. C’è un problema normativo . “Nella nostra attività – segnala Frosio – il lavoro si inventa tutti i giorni. Ci sono alti e bassi come non mai. O non fai niente o fai troppo. I clienti finiscono di mangiare alle 11 di sera ma stanno seduti fino all’una e trenta. Il personale sta due ore a girarsi i pollici e poi deve riordinare la sala, è l’ultimo a finire”. “Nei ristoranti che fanno banchetti quando c’è un matrimonio i camerieri lavorano 14/15 ore come si fa a metterli in busta paga? – aggiunge Frosio -. Allora

si compensa in qualche modo ma si è passibili di rischi. E poi ci sono gli orari di apertura, diversi da un'attività a un'altra. Il lavoro è complicato. I contratti sono arcaici. Gli stipendi sono sempre più bassi. Ci vorrebbero contratti nuovi, più flessibili, ad esempio, se vieni a lavorare un tot di ore lo stipendio è questo, che non significa non volere pagare le tasse. Il giorno di Natale o di Pasqua dobbiamo pagarlo doppio, ma io non faccio pagare doppio il cliente”.