

“Mi filosofía radica en la conjunción de todas las piezas del personal”, Oscar Marcos, Jefe de sala Alabaster

Por Ángel Marqués Ávila. Periodista

Para muchos, se trata del mejor servicio de sala de Madrid, y es que Óscar Marcos realiza un trabajo impecable en Alabaster, un restaurante con notas atlánticas, perteneciente al grupo Alborada (estrella Michelin en La Coruña). Estamos ante un gran profesional, el que protagoniza cada día [Óscar Marcos](#) en el restaurante Alabaster de Madrid.

Oscar Marcos, Jefe de sala Alabaster

Ángel Marqués.- Cuéntanos, ¿cómo y cuándo comenzaste tu vinculación con la hostelería?.¿Cuánto tiempo llevas en el oficio?

Oscar Marcos.- Muchas gracias por tu presentación y reconocimiento Ángel. Mi vinculación con la hostelería empezó en el I.E.S. Hotel Escuela de Hostelería de Colmenar en el año 2001. Terminé mis estudios de bachillerato y decidí embarcarme en ésta rama de la Formación Profesional. Realicé mis prácticas en Septiembre del 2002 en el Restaurante Zalacaín, donde verdaderamente puede aprender la pasión por éste oficio, de la mano de maestros como Custodio López Zamarra, Benjamín Urdiaín y José Jiménez Blas.

Ángel Marqués.- [Alabaster](#) es, sin duda, una de las más claras reseñas en cuanto al trabajo de sala se refiere en Madrid, ¿cómo diríais que lo has conseguido?

Oscar Marcos.- Para nosotros es un orgullo el poder hacernos un hueco entre los mejores servicios de sala de Madrid. Realmente se consigue gracias al esfuerzo de todo el equipo y sobre todo primando valores como el trabajo en equipo, la disciplina, orden, constancia, sacrificio, honestidad con el cliente. En definitiva, buscamos que todo el personal demuestre la pasión por el oficio de la restauración.

Empezamos hace ya casi 8 años y sin duda seguimos con la misma ilusión del primer día, condición indispensable para la realización de ésta profesión. Para mí es una forma de vida y una diversión el poder trabajar todos los días con todo el equipo que forma la familia Alabaster.



“Mi filosofía radica en la conjunción de todas las piezas del personal”, Oscar Marcos, Jefe de sala Alabaster

Ángel Marqués.- Desde tu punto de vista, ¿cómo definirías tu estilo en la sala?

Oscar Marcos.- En éstos años donde tanto ha ido cambiando la Restauración y sobre todo el servicio de sala, yo he seguido

defendiendo los valores primarios. En mi equipo es fundamental que todo el personal demuestre una actitud positiva, que se entregue al cliente con solidaridad, que seamos capaces de trabajar en equipo y que haya muchas ganas de agradar al cliente. Esto es lo que llamamos el ADN Alabaster.

El estilo que me gusta imponer en los servicios está basado en hacer que el equipo se sienta cómodo trabajando y que seamos capaces de transmitir a nuestros clientes que realmente disfrutamos con lo que hacemos.

Desde el recibimiento al cliente, la explicación de los platos, el servicio de vinos, hasta la despedida, es fundamental que nuestro público note que todo funciona como las agujas del reloj y no haya lugar a la improvisación.

No creo en una única figura en un restaurante. Mi filosofía radica en la conjunción de todas las piezas del personal, haciendo que todos se sientan importantes y seamos capaces de brillar en equipo.



El estilo que me gusta imponer en los servicios está basado en hacer que el equipo se sienta cómodo trabajando Foto: elespañol.com

Ángel Marqués.- Tras años de experiencia en el sector, ¿cuáles dirías que son, a rasgos generales, las premisas sobre las que se debe asentar un restaurante para tener éxito?

Oscar Marcos.- Hay varios factores que son importantes en las bases de un Restaurante. En mi opinión las principales, son:

- Determinar una filosofía de trabajo donde todo el equipo crea en lo que se hace.
- Ser capaz de adaptar las ideas del negocio a las necesidades que nos marca la clientela.
- Respetar la materia prima y su tratamiento.
- Buscar equilibrios entre personal, gastos fijos, materia prima y ventas.

Ángel Marqués.- Y hablando en concreto de la sala. ¿Cuáles dirías que son los pilares sobre los que se debe estructurar el servicio de sala para que un restaurante llegue a lo más alto?

Oscar Marcos.- Bajo mi punto de vista, hay varios factores, pero quizá los principales pilares son:

- El equipo tiene que creer en la filosofía que marca el Director de sala para poder transmitir esos valores entre todos.
- El personal debe cumplir con unos valores que sean comunes entre todos y no haya diferencias entre ellos.
- Hay que marcar etapas de descanso apropiadas, condiciones laborales acordes a un restaurante de prestigio y valorar el esfuerzo de cada uno de ellos.
- Obtener una alta motivación que sea constante de tal forma que nunca se baje el nivel de servicio.
- Es vital tener una formación constante para que puedan aprender los novatos de los más veteranos.
- Y sobre todo, que el equipo sea feliz con lo que hace, que no sea una monotonía ir a trabajar a un restaurante, sino que sea una experiencia positiva que se pueda

compartir con nuestros clientes.

Ángel Marqués.- Desde luego, desde que te conozco te he observado como llevas a cabo tu trabajo y es digno de alabar, ¿me podías contar cómo organizas tu trabajo diario?

Oscar Marcos.- Lo primero agradecerte de nuevo tus palabras. Cuando voy al restaurante lo primero que hago es hablar con el personal, y tantear como se encuentra el estado anímico del equipo. Esto es fundamental para mantener un nivel de positividad alto. Hay que ir apoyando a los miembros del equipo que estén en un nivel más bajo. Después observo las reservas diarias e intento visualizar que tipo de servicio será el que mejor se adapte a los clientes del día, en función de sus gustos, horas de llegada, volumen de reservas, etc...

Antes del servicio organizo al equipo por rangos, colocando a los camareros en función de los distintos perfiles de clientes que tengamos, para intentar arropar al personal con menos experiencia. A la hora del servicio es muy importante ir tomando las comandas marcando un tempo adecuado para que la cocina pueda ir produciendo sin que haya retrasos en los tiempos. Una vez que todo el servicio empieza a funcionar ya empieza la etapa de relajación donde puedes compartir con los clientes distintas opiniones y veladas que hacen que disfrutes del servicio.



En cuanto a las referencias nacionales principalmente buscamos representar las principales bodegas de nuestro país

Foto: clandevinos.com

Ángel Marqués.- En cuanto a la selección de vinos, también muy elogiada por la crítica, ¿qué criterios sigues a la hora de elaborar la carta? ¿Hay también mucho “atlántico”?

Oscar Marcos.- La carta de vinos de Alabaster cuenta actualmente con 850 referencias de vino. Contamos con referencias de todo el panorama internacional, buscando que haya representación de casi todas las zonas vinícolas importantes con sus uvas referentes. Aproximadamente un 30 %

de los vinos son de otros países (Alemania, Francia, Italia, Portugal, Austria, Sudáfrica, Nueva Zelanda, Australia, Argentina, Chile, EEUU).

En cuanto a las referencias nacionales principalmente buscamos representar las principales bodegas de nuestro país, así como a los pequeños productores, buscando la tipicidad de cada zona y las uvas más representativas.

El movimiento de vinos Atlánticos nos apasiona, primero porque acompañan muy bien a nuestro tipo de cocina y segundo porque hay una gran revolución de los blancos y tintos gallegos, donde podemos encontrar variedades de uva que son desconocidas (Loureiro, Espadeiro, Caiño, Ferrón, Bastarda, Merenzao, etc...) y que dan grandes vinos.

Para confeccionar la carta de vino, contamos con una red de 64 distribuidores diferentes, los cuales nos apoyan a incorporar todas las referencias que disponemos.

Ángel Marqués.- ¿Eres de la opinión de comer cada plato con un vino diferente o piensas que es mejor maridar con un solo vino a lo sumo dos?

Oscar Marcos.- Cada vez soy más partidario del sentido común a nivel de vinos. Creo que hay momentos para cada cosa. Hay veces que me divierte probar un vino con cada plato y disfrutar con grandes maridajes. En cambio, hay otras veces donde voy a realizar una comida en la que voy a hablar de otros temas, donde lo que me apetece es elegir un solo vino que acompañe a toda la comida de forma elegante.

Ángel Marqués.- Por último, ¿qué consejos le daríais a un camarero que quiera llegar lejos en la profesión?

Oscar Marcos.- El principal consejo que les daría es que estamos en una profesión donde todo se aprende, por lo que necesita de una formación constante. Eso se consigue con una inquietud y entusiasmo diario por lo que hacemos, lo que le

permitirá cada día aprender algo nuevo y ser mejor camarero cada día.

Hoy en día necesitamos que un camarero esté formado en todos los ámbitos posibles (idiomas, coctelería, quesos, aceites, vinos, destilados, etc....)