

Formación, sala y viticultura 'Hablan los Expertos'

Cerrando nuestro primer ciclo de 'Hablan los Expertos' dedicado a Sala, hoy nos acompaña **David Noel Ghosn** (Gran Canaria).

Vinculado a varios colectivos en pro de la hostelería, gastronomía y turismo. Actualmente preside la Asociación oficial de sumilleres de Canarias y es miembro del comité técnico y de formación de UAES (Unión de asociaciones españolas de sumilleres) en el cual trabaja en constante desarrollo por enaltecer la figura del sumiller en la restauración.

Secretario de Fegastrocan (Federación Gastronómica de Canarias) desde donde abogan por la promoción y conocimiento del producto local a través de varias acciones divulgativas en ferias y eventos gastronómicos, y por último, miembro del actual Órgano de gobierno de Copturismo (Colegio oficial de profesionales en turismo de Canarias) en el cual dirige la mesa de trabajo de Restauración, implementando nuevas líneas de asesoramiento y llevando nuestra voz a la Viceconsejería de Turismo del Gobierno de Canarias.

A parte, dirige la Escuela de Hostelería de Las Palmas, desde donde se centran en un objetivo máximo que compete a todo el sector de la hostelería canaria: el proveer de personal operativo de restauración, formado y listo para trabajar en cualquier modalidad de establecimiento hostelero.

David Noel Ghosn, además de tocar los tópicos actuales de sala, también centra su ponencia en el sector formación y vitivinícola.

¡Atentos a nuestras notificaciones en las redes sociales!

antes de iniciar nuestro segundo ciclo con los expertos (Chefs autónomos); cerraremos con el streaming coordinado por la [Revista Cielo Mar & Tierra](#) con nuestros 5 grandes de sala... la participación, aunque gratuita, estará limitada a un número de participantes para poder atender a sus interrogantes y preguntas a los ponentes.

Sector ‘formación’ tras COVID-19

La situación actual nos ha llevado a dar protagonismo en exclusiva a la formación On line, hemos tenido que adaptar gran parte de nuestros contenidos formativos a plataformas digitales y complementarlas con plataformas virtuales. Es un hecho, la modalidad On line antes era una opción y ahora es una obligación, si no estás adaptado con las herramientas adecuadas, no estás en el mercado.

El problema que estamos padeciendo, tanto los centros de formación al desempleo y formación continua como los centros públicos, es el porcentaje relevante de brecha virtual que existe. Hoy en día hay muchos hogares que no cuentan con conexión a internet ni con equipos informáticos para dar continuidad a una formación de calidad, todo ello en gran parte debido a otro gran problema ‘la brecha social’.

Esperando a iniciar la modalidad presencial que, claramente vendrá con cambios de medidas de seguridad e higiene importantes al que tendremos que adaptarnos.

La gastronomía como parte esencial de la diferenciación turística ¿más tradición y menos vanguardia?



En la cocina tradicional está el origen, no hay que obviarla, aunque si es cierto que ambas cocinas pueden vivir juntas, y de hecho, así se han fusionado, creándose platos vanguardistas con base de la cocina de antaño, no demos darle la espalda.

Una región debe contar con ambos estilos de cocina. La restauración en Canarias es cosmopolita, en ella conviven cocinas de todos los continentes y con esto, se genera una riqueza culinaria multicultural para todos los gustos. Pero independientemente del tipo de cocina, el protagonismo del producto local debe estar presente, incluso en la restauración temática. Por ejemplo un ceviche peruano elaborado con cherne o una ensalada libanesa tabbouleh a base de perejil, tomate, cebolla entre unos de sus ingredientes principales, dan protagonismo igualmente a nuestro producto sin ser cocina tradicional de nuestra región.



Cambios de sala tras el distanciamiento

Es una de las grandes incógnitas, cuanto más leo en los diversos grupos y en RRSS, veo el malestar generado y la incertidumbre en cuanto a las medidas a llevar a cabo en la restauración, ¿mamparas si o mamparas no?, entre otras de las medidas que se señalan.

Para la restauración, en primer lugar, es un palo muy grande. Desde la primera de las fases de desconfinamiento que les han trazado, con solo un 30% (al momento de publicar esta ponencia 50%) de aforo de su capacidad total, ni aun haciendo mucho de los ajustes que creas, puedes generar un margen de beneficios que por lo menos te cubra los costes fijos y variables. La luz, el gas, como ejemplo, son costes que permanecen constantes sin depender del número de comensales que nos

visite. Otro punto es el factor precios, ya que se alterarán éstos en las cartas, ya que con menos aforo, tendrás menor rotación y por ende menor capacidad de beneficio.

Seguir protocolos para ser sostenibles en el tiempo

La restauración está abocada a reajustarse en todos los sentidos, principalmente con una oferta gastronómica más corta y dinámica, menor plantilla y ésta más especializada, horarios, otros.

Hay que hacer hincapié en la formación e información previa, cómo abrirán esos restaurantes y qué protocolos deberán implementar para ser sostenibles en el tiempo. Esperemos que estas medidas se vayan acortando en un horizonte no muy largo.

¿y en el futuro vitivinícola de las islas?

Seis siglos de historia, vinos con pasado, presente y futuro. Afortunadamente el vino canario está en el panorama vitivinícola mundial con más fuerza que hace muchas décadas atrás, son muchos los prescriptores de relevancia internacional que cada vez elogian a nuestros vinos y esto motiva al viticultor a seguir elaborando con mayor respeto al viñedo.

Clima subtropical, donde los microclimas y mesoclimas son refrescados por los vientos alisios, variedades de uva autóctonas con un amplio abanico de cepas, terruño con una orografía diferenciada y orientaciones norte/sur que dan un matiz diferenciado a los vinos y el saber hacer de nuestros viticultores, enólogos y bodegueros cada vez mejor preparados, hacen que Canarias sea, con sus 11 Denominaciones de Origen, una de las regiones europeas que mejor ha ido adaptando su territorio vitícola.

Nuestro sector hostelero debe ser embajador de nuestros vinos, hay que conocer sobre ellos para así lograr su promoción y venta.

Conclusión

El sector necesita cada vez más personal formado, orientado al servicio y la sala, un sector que ha perdido cierto protagonismo, y pienso que se recuperará con nuevos alicientes. Debemos contar con profesionales titulados, debiendo ser éste requisito 'imprescindible' para ejercer en la profesión y ofrecer, por ende, un servicio de calidad.