

Restaurante de comida italiana: Cómo encontrar trabajo de mesero

¡Atención camareros, meseros! ¿Buscas trabajo en restaurantes del extranjero? Te gustaría trabajar en un Restaurante de comida Italiana? Qué te parece si te ayudamos a conseguir lo que buscas.

Grand Hotelier te tiene la mejor oferta de empleos para que trabajes en los mejores Restaurantes del mundo. Puedes tener un empleo en barco, trabajar a bordo de un crucero o en un hotel.

Aquí te mostraremos lo que debes hacer [para conseguir un trabajo de mesero en un Restaurante](#) de comida italiana.

Consejos para conseguir un empleo como mesero en un Restaurante de comida italiana

Si deseas trabajar en un restaurante de comida italiana debes poner atención a los siguientes consejos.

Trabajar en Restaurantes es un arte, una labor titánica que muchos desearían desarrollar. Se conocen personas diferentes a diario y se trata a cada una de éstas de manera especial. Existen diversos y muy variados restaurants con especialidades muy particulares.



El trabajo de los meseros, mozos o camareros como les llaman en Italia, es un empleo multifacético. El mesero es un artista, debe ser encantador, respetuoso, amable y sobre todo, tener poder de convencimiento.

Tener experiencia como Mesero

Antes de buscar trabajo como mesero, es necesario que ya hayas vivido la experiencia. Te recomendamos que trabajes en diferentes restaurantes. Puedes comenzar por pequeños lugares, no tan concurridos, luego puedes ir evolucionando.

Una vez que sientas que puedes poner en práctica nuevas habilidades, es necesario que busques otro [empleo](#). Trata de ir en búsqueda de restaurantes medianamente codiciados. La idea es que vayas adquiriendo buena experiencia.

Aprende a servir, a comunicarte, a tomar una buena orden, en fin, presta un buen servicio. Haz que los clientes prefieran tu atención.

Estudia idiomas

Dominar un idioma distinto al materno es una gran ventaja para cualquier mesero. Trata de estudiar los idiomas que más se usen en un Restaurante y si, particularmente, deseas trabajar en un lugar de comida italiana, por supuesto, estudia italiano.

Recuerda que el éxito de cualquier mesero depende de la mejor comunicación y empatía que puedas lograr con el cliente.

Conoce el arte culinario italiano

Es importante conocer los diferentes menús que ofrecen los mejores Restaurantes, sobre todo de las grandes las Ciudades como Roma, Ciudad de México, New York, entre otras.

El Mesonero que le apasione su profesión vive para ella, va atesorando conocimientos, experiencias y va refinando su gusto, aunque no posea el don de la sensibilidad artística, la adquiere.

La cocina italiana, los gustos de la comida, la sazón característica de un plato italiano, las especialidades, son a grosso modo las modalidades gastronómicas que debe conocer un mesero que desea trabajar en un Restaurante de comida italiana.

Familiarízate con las costumbres italianas

En algunos lugares como Playa del Carmen, Riviera Maya y los Cabos encontraras diversidad de Restaurantes de Comida Italiana y habrá clientes muy críticos o exigentes; para ello es necesario que conozcas las costumbres y la gastronomía Italiana.

Los Restaurantes de comida italiana distinguidos por sus pastas, pizzas, salsas, risotto, carpaccio, minestrone, ensalada capresse, ossobuco, espaguetis a la carbonara, entre otros; son emblemáticos por el toque familiar que añaden a sus comidas.

Los camareros deben ser pacientes y tener la capacidad de tolerar a las personas difíciles, deben escuchar y aceptar las críticas o quejas del cliente sin reaccionar negativamente o ponerse a la defensiva recuera ¡El cliente siempre tiene la razón!

Se encantador, familiar y respetuoso

Los meseros deben ser respetuosos y amables en todo momento con sus clientes, el trato debe ser familiar armonioso y disfrutar el servicio que prestan, hacer que el cliente se sienta a gusto en el restaurant

La buena comunicación y el buen trato de un mesonero de restaurante de comida italiana es primordial en cualquier ciudad Cosmopolitan como Ciudad México, Monterrey, Guadalajara o Cancún, esto atraerá positivamente a los clientes y hará que éstos restaurantes se encuentren entre los preferidos.



Cualidades que debe tener un mesonero

Cualquier persona que quiera obtener un trabajo como mesonero y más aún como mesonero de restaurantes italianos debe reunir unas cualidades que lo califiquen para ese tipo de empleo, a continuación, nombraremos algunas:

1- Educación

El mesonero necesita ser una persona bien educada, porque su labor se basa en el trato a diario con un público variado, de diferente raza, religión, cultura, nacionalidad y temperamento, por lo tanto, debe tener control de sus reacciones.

2- Memoria

La memoria es muy importante cultivarla y ejercitarla, se debe prestar atención a lo que se escucha con la finalidad de no cometer errores de pedidos cuando se trabaja en restaurant.

3- Cortesía

Un buen mesonero debe mostrarse cortés y esta cortesía debe convertirla en un hábito que debe demostrar siempre para atender de forma adecuada a los clientes de un restaurant y más aún a los más finos clientes que puede encontrar en un restaurant italiano.

4- Discreción

Un mesonero debido a la interacción con diferentes tipos de público puede llegar a enterarse de información que puede ser relevante para otras personas, el mesonero debe tener la discreción y sabiduría para entender que dicha información es privada y no debe compartirla a más nadie.

5- Adaptabilidad

El mesonero debe tener la capacidad de lidiar con cualquier tipo de público y hacerlo de forma eficiente, ya que encontrara comensales con diferentes tipos de humor, que requieren un tipo de atención diferente y por demás esmerada por igual.

6- Responsabilidad

Debe tener la formación para atender sus horarios de trabajo de manera correcta, además de las otras tareas que le deleguen en el restaurant.

7- Condición física

El mesonero debe poseer una buena condición física que le permita pasar horas de pie y caminar de un lado a otro sin demostrar fatiga al momento de atender a sus comensales.

8- Temperamento

El mesonero debe tener un temperamento que le permita soportar diversos tipos de humor o las críticas de sus comensales, y aun así, poder atenderlos y escucharlos cortésmente.

9- Iniciativa

El mesonero debe demostrar iniciativa en su trabajo al aportar ideas que mejoren la atención de los clientes y hacer lo que haya que hacer en el momento preciso.

10- Organizado

Deber tener capacidad para poder trabajar con variedad de órdenes y pedidos a la vez y hacerlo de manera eficiente, para que sus comensales estén felices. Para ello deber tener la capacidad de organización necesaria.

Presentación personal que debe tener un mesonero

Los meseros italianos son profesionales respetados por su conocimiento de la gastronomía y el vino; pero es primordial su presentación personal.



A continuación, mencionaremos algunos aspectos importantes a considerar para la presentación de un buen mesero:

1- Uñas

Estas deben estar siempre cortas y limpias las tienes que revisar a diario, pero nunca delante de los clientes.

2- Cabello

El cabello se debe cortar por lo menos cada quince días y el lavado y peinado del mismo debe ser diario recuerde que los olores, el humo y la transpiración normal ensucian el cabello

3- Aliento

El aliento es muy importante mantener una buena higiene bucal.

4- Emanaciones del Cuerpo

Se debe evitar malos olores, para ello adquiera el hábito de realizar baños una o dos veces al día, así como también utilizar desodorantes o cualquier producto que elimine malos olores en el cuerpo.

5- Cara

La cara debe estar limpia y resplandeciente. El aspirante a mesonero se debe rasurar a diario; y el sudor debe secarlo constantemente con pañuelo o debe lavarse la cara cada vez que el sudor sea más fuerte.

6- Dentadura

Los mesoneros deben tener su dentadura completa y no deben tener caries.

7- Manos

Las manos deben estar siempre limpias por lo tanto deben ser lavadas con frecuencia ya que con ellas se realiza el trabajo de mesero y es la parte del cuerpo más expuesta a perder su [limpieza](#).

8- Ropa

El uniforme o vestimenta acorde al trabajo de mesero debe estar limpia y muy bien planchada. Debe lucir con elegancia y debe cambiarse a diario.

9- Calzado

Los meseros deben usar un calzado cómodo que le permita estar de pie por mucho tiempo, pero nunca deben descuidar la limpieza del mismo.

<https://grandhotelier.com/>



Anímate, si te interesa conseguir un empleo como mesonero. Recuerda visitarnos y contactarnos. [Grand Hotelier](#) te espera.