

iCamarero!

Mi hija y mi yerno estuvieron varios veranos y fines de semana trabajando en un prestigioso restaurante como **"extras"** durante el tiempo de estudios y hasta terminar la carrera.

Ahora mi hijo, empieza 4º del grado de Turismo, tiene terminado el máster en gestión hotelera y su inglés es muy bueno, además de "chapurrear" alguna otra lengua no vernácula, ha comenzado, **"papá quiero trabajar"** a hacer algún extra como camarero.

"Nacho, no nos cuentes tu vida..."

No. Me explico. Viene a cuento por un magnífico artículo de nuestro experto en comunicación **Óskar García** hablando del tema. Y tiene razón. Toda la razón. Un buen profesional de sala es rentable. Y hay que valorarlo en su justa medida.

Obviamente marcar, desbarasar, decantar... son muy importantes. Quizás algún pequeño consejo de cómo presentar o abrir una botella de vino les pueda haber dado. Pero lo que creo que tiene más valor lo aprendí hace tiempo de mi amigo, colaborador de elsumiller.com y **campeón del mundo de coctelería, Joaquín Grau**.

"Nunca sirvas un trago sin una sonrisa"