

LINKERS BUSCA AL 'CAMARERO DEL AÑO'

Tras dos primeras jornadas de selección, celebradas en Burgos y Jerez, la consultora elegirá en Octubre a los concursantes de Murcia y la Comunidad Valenciana

Los aspirantes a participar como semifinalistas en el Concurso Camarero del Año pasarán por dos fases de evaluación diseñadas por Linkers. Mientras una analiza su historial curricular y el know-how conseguido hasta el momento, la otra evalúa las competencias cualitativas y los conceptos técnicos que se enmarcan dentro de un perfil competitivo. Así, el equipo de consultores seleccionará a los candidatos que mejor representen la sala y les acompañarán durante el proceso hasta llegar al certamen.

1 Agosto 2013

Atienden a los clientes, les escuchan, les aconsejan y complementan sus cenas y comidas con las bebidas más adecuadas. Son las tareas de los **profesionales de sala**, que lejos de ser únicamente meros portadores de las creaciones que salen de cocina, se preocupan por explicarlas, maridarlas y completarlas. Además, se encuentran en alerta permanente ante cualquier necesidad o deseo por parte del comensal.

Como reconocimiento a esta labor surge la primera edición del **Concurso Camarero del Año**, que se desarrolla en paralelo al Concurso Cocinero del Año, durante **5 semifinales** –dos de las cuales ya han tenido lugar- y con la **gran final en el Salón Alimentaria Barcelona 2014**. Las dos primeras jornadas de pruebas han tenido lugar en Jerez y Burgos, dirigidas a aspirantes de Andalucía, Extremadura, Castilla-La Mancha, Madrid y Castilla y León. De ellas, han salido ganadores **Pablo Rodríguez Perez y Beatriz Bravo García**, que han conseguido su pase directo a la final.

La elección de los postulantes a entrar en competición corre a cargo de **Linkers**, consultora española de Recursos Humanos especializada en hostelería y turismo. El equipo de expertos de la firma ha diseñado un proceso de selección para elegir a los **candidatos que mejor representen la labor de la sala**, basándose en dos fases de evaluación. La primera analiza su trayectoria laboral y su formación, así como el know-how acumulado, y la segunda evalúa las competencias cualitativas y conceptos técnicos necesarios en un perfil de primer nivel.

“Distinguiremos mediante las entrevistas factores que intervendrán en el concurso, como son la capacidad para tomar decisiones, la asertividad, un buen nivel de autoestima, el control y manejo de las emociones, la comunicación y la capacidad de interactuar y persuadir a todo nivel”, señala **Marianela Olivares**, Directora de Recursos Humanos de Linkers.



El Director General de Linkers, **David Basilio**, también aclara que *“para cada semifinal se convoca a todos aquellos profesionales de sala que quieran competir dando a conocer tanto sus habilidades técnicas – ya sea montaje de mesa, tiraje de cerveza, pinceado, servicio de vino, etc.–, como sus conocimientos a nivel gastronómico y turístico enfocados a un servicio que brinde una percepción de calidad superior”*.

La **próxima semifinal tendrá lugar en Murcia el 16 de Octubre** y representará a esta Región y a la Comunidad Valenciana. En Diciembre, Barcelona acogerá la siguiente competición, para candidatos de Cataluña, Aragón y Baleares. La última prueba, anterior a la gran final, representará a Galicia, Asturias, Cantabria, Euskadi, Navarra y La Rioja y se celebrará en Febrero de 2014.

Todos los profesionales de sala que residan en estas zonas **aún tienen la posibilidad de entrar a competir** en el Concurso Camarero del Año, enviando su candidatura a info@linkers.es o dándose de alta en el portal de empleo Linkers.es e inscribiéndose en la oferta del certamen. Por su parte, Linkers regalará al ganador una sesión con el sistema avanzado JOBFIT o **‘Sistema de Predicción de Éxito Laboral’**, un estudio individual pormenorizado con el que el profesional conocerá sus competencias laborales de éxito y aquellas áreas de su perfil que precisan mejoras y desarrollo personal. Un regalo que se sumará al premio oficial del certamen.

Sobre Linkers

Linkers, consultora de Recursos Humanos aplicados a la Hostelería, nace en 2010 de la mano de un equipo con amplia trayectoria en el sector, ofreciendo soluciones para que los empresarios hosteleros construyan una fuerte marca a través de la excelencia de su personal: un portal web de búsqueda de empleo especializado en su ámbito, selección de personal a medida, formación customizada a profesionales e impartida por expertos en gestión de empresas turísticas, coaching, consultoría de negocio, cliente misterioso... Todo ello, con el objetivo de optimizar la calidad de servicio y bajo una filosofía: ‘Linkers te ayuda a potenciar tus cualidades’.

