

**CARRIERE** • grazie alla formazione, Luciano Scelza ora ricopre responsabilità manageriali

# Un giovane alla conquista dell'America

Dopo la gavetta come cameriere e un master in food & beverage, oggi, a soli 32 anni, è director of restaurants di un grande albergo di Baltimora.

Una carriera dalla progressione irresistibile ha portato in pochi anni Luciano Scelza, 32enne originario della provincia di Salerno, dal lavoro di cameriere alla posizione di director of restaurants presso il Renaissance Harborplace di Baltimora, negli Stati Uniti, un albergo di 622 camere. Una carriera che Scelza ha costruito alternando esperienze lavorative a corsi di formazione mirati. Scelza frequenta l'istituto tecnico industriale e durante le vacanze estive inizia a lavorare in alberghi e ristoranti. Nel 1994 è cameriere al parco Disneyworld di Orlando, in Florida, e ne approfitta per

## VOGLIA DI CRESCERE

Scelza ha deciso di lavorare negli Usa per mettere a frutto le proprie conoscenze.

seguire corsi di turismo e ospitalità presso il Mid Florida Technical Institute e di risorse umane alla Disney University. La tappa successiva è l'Irlanda, con posizioni di capo cameriere in un golf resort e di maître prima e manager dopo in un ristorante italiano di Dublino. Qui si specializza presso l'Ireland Board of Liquors & Wines. Segue un periodo sulle navi da crociera Silversea come capo cameriere e poi l'a-



pertura di un ristorante in Malesia. Scelza torna quindi in Italia e diventa prima maître all'Hilton Roma Fiumicino e poi restaurant manager del Relais della Rovere in Toscana.

## Balzo di qualità

Il balzo di qualità arriva subito dopo il conseguimento del master in food & beverage management che Scelza consegue presso la Sciaky Europe Business School di Milano nel 2001. "Il corso Sciaky - dice Scelza - mi ha insegnato aspetti fondamentali del f&b e mi ha fatto capire che il modo migliore per implementare le mie conoscenze manageriali sarebbe stato quello di lavorare negli Stati Uniti". Scelza risponde a un annuncio e viene assunto come food & beverage manager dal Capitol Hilton di Washington, un albergo di 544 camere. Dopo cinque mesi viene promosso director of restaurants, con la responsabilità di gestire un ristorante, tre bar, il servizio in camera e 75 dipendenti. Un anno dopo riceve

un'offerta dalla Marriott International e diventa director of restaurants del Renaissance Harbourplace di Baltimora, dove supervisiona l'attività di due bar, del ristorante e del servizio in camera, che producono un fatturato di 6 milioni di dollari l'anno.

"Il mio background di servizio europeo e, meglio ancora, italiano, mi ha certamente facilitato la vita in America - afferma Scelza -. Per ciò che riguarda il lavoro, però, le differenze sono enormi. Qui la situazione è molto più flessibile che in Italia. Le possibilità di carriera sono in rapporto con le capacità dell'individuo e di quanto un manager ha da offrire alla compagnia; gli avanzamenti 'politici' sono molto limitati se non inesistenti. Per quanto riguarda la ristorazione, si utilizza lo yield management e si considera ogni punto vendita come un centro per produrre profitto con l'ausilio di tecniche di vendita, marketing, strategie e training del personale".

## Opportunità illimitate

"Il settore, poi - conclude Scelza -, si è quasi completamente ripreso dagli attacchi dell'11 settembre e nuovi alberghi aprono ogni giorno. In questa prospettiva le opportunità sono illimitate, specie se si è disposti a spostarsi al momento opportuno". EF ★

## MASTER SCIAKY, PASSEPARTOUT PER GLI USA

"Gran parte del merito per le ultime tappe del mio percorso lavorativo è dovuto al fatto di aver frequentato il master in food & beverage management della Sciaky Europe Business School di Milano", dice Luciano Scelza.

"Del corso Sciaky - continua Scelza - mi ha affa-

scinato il fatto che per la prima volta in Italia si prendesse in considerazione il food & beverage sotto l'aspetto manageriale e amministrativo. Il metodo didattico messo a punto dalla Sciaky Europe contempla le varie esigenze di professionisti del settore provenienti da diverse aree professiona-

li (ricettivo/alberghiero, ristorativo, tempo libero, imprenditoriale e aziendale)".

"Grazie a questo diploma, che mi è servito come prova professionale - conclude Scelza - sono riuscito ad avere un visto di lavoro per gli Stati Uniti valido sette anni".