

(<https://www.facebook.com/groups/LineOfTaste.Portal/>)

vk (<https://vk.com/lineoftaste>)

Среда, 31 января 2018 16:28

Что нужно знать будущим работникам ресторанного бизнеса?

Written by Юлия Булейко (/categories/itemlist/user/955-yuliyabuleyko)

Print (/categories/item/2329-cto-nuzhno-znat-budushchim-rabotnikam-restorannogo-biznesa?tmpl=component&print=1) | Email (/component/mailto/?tmpl=component&template=shaper_newskit&link=88875138bef52d00220b46655af52a3e61c7ae57)



(/media/k2/items/cache/c9b32c98563233aa501943c67fb2ecac_XL.jpg)

Ресторанный бизнес для многих людей, которые далеки от него, кажется красивой картинкой. Еще бы, целыми днями находишься в расслабляющей атмосфере, имеешь дело с вкусной едой. Романтика! Но чтобы стать успешным в этой сфере нужно знать несколько секретов, которые совершенно точно приведут вас к успеху. Об этом и поговорим с основателем кадрового агентства **RABOTARESTORAN (<http://rabortarestoran.ru>) Ниной Макогон.**

Любить людей

– Конечно, любовь в людям важна во многих сферах жизни. Но если бы вы, к примеру, были программистом, то навыки общения и расположения к себе людей были бы не на первом месте в списке необходимых для работы навыков. В сфере же услуг – это must be. Причем, это общение будет повторяться 6 дней в неделю примерно по 10–12 часов (да, в этом бизнесе приходится много работать).

Начинать нужно с низов

Конечно, есть случаи когда в ресторанный бизнес приходят специалисты из других сфер и сразу занимают топовые позиции. Но эти случаи единичны. Зачастую, чтобы стать управляющим, а тем более шеф-поваром заведения, требуется начать свой путь с помощника официанта или заготовщика, чтобы понимать как устроены все процессы. Потому что работа в ресторанном бизнесе – это максимум практики и минимум теории. Если вы достаточно эмоционально подготовлены к ежедневному общению, нет проблем со здоровьем и вы уверены, что ресторанный бизнес – это ваша мечта, то, безусловно, у вас все получится!

Отсутствие личной жизни

Не многие понимают обратную сторону вечного пребывания в ресторанах, приема большого количества гостей и приготовления блюд на заказ. Помимо жизненных сил это занимает много времени, которое работники ресторанной сферы как будто на алтарь кладут во имя успешной работы своего заведения. Срочный заказ на банкет, подготовка зала, приготовление заготовок на кухне – происходят фактически non-stop допоздна. Поэтому зачастую супруги работников ресторанной сферы видят своих родных только 1, максимум 2 раза в неделю по выходным (воскресенье и понедельник).

Быть своим в тусовке

Ресторанный мир очень маленький. Спустя 1–2 года работы в топовых проектах, например, Москвы вы будете знать в лицо почти всех игроков и возможно даже сможете похвастаться личным знакомством. Чем больше контактов, тем больше шансов получить интересное предложение по работе и найти выгодные условия по заработной плате. Поэтому помимо ежедневной работы и продвижения по карьерной лестнице на нынешнем месте работы не забывайте посещать профессиональные мероприятия, активно участвовать в специализированных группах в социальных сетях.

Возврат инвестиций непредсказуем

Пожалуй, не всех предупреждают о том, что ресторанный бизнес относится к категории бизнесов с высокими рисками. Конечно, ведь даже известные рестораторы открывая проект с отличной локацией иногда попадают впросак с концепцией и вынуждены закрывать заведение. Поэтому прежде чем выбрать будущее место работы наведите справки о проекте, о рестораторе, о его репутации на рынке и только после этого принимайте решение о предлагаемой вакансии. Высокая заработная плата не всегда решающий фактор в нашем нестабильном мире.

Будьте бдительны и принимайте взвешенные решения.

ОБ АВТОРЕ

[member photo="images/2018/02/IMG_1565.JPG" name="Нина Макогон" role="основатель кадрового агентства по подбору персонала в рестораны и отели RABOTARESTORAN" url="http://rabotarestoran.ru/"]

Tagged under #Нина Макогон (/categories/itemlist/tag/Нина%20Макогон) #персонал (/categories/itemlist/tag/персонал) #РАБОТА (/categories/itemlist/tag/РАБОТА)



Юлия Булейко

Юлия Булейко (/categories/itemlist/user/955-yuliyabuleyko)

шеф-редактор портала

□ e.vkusov.net (<http://e.vkusov.net>) | ✉ redaktor@vkusov.net (<mailto:redaktor@vkusov.net>)

Latest from Юлия Булейко

- Победители Московского Гастрономического Фестиваля (/categories/item/2409-pobediteli-moskovskogo-gastronomicheskogo-festivalya)
- Сезон. Первый фестиваль современной гастрономии (/categories/item/2392-sezon-pervyj-festival-svoevremennoj-gastronomii)
- HORECA by Kazan 2018. Стандарты Халяль в индустрии гостеприимства! (/categories/item/2391-horeca-by-kazan-2018-standarty-khalyal-v-industrii-gostepriimstva)
- Moscow Restaurant Week. Лучшие шефы столицы играют в кубики (/categories/item/2390-moscow-restaurant-week-luchshie-shefy-stolitsy-igrayut-v-kubiki)
- Праздник вкуса – фестиваль Taste Moscow в Лужниках! (/categories/item/2389-prazdnik-vkusa-festival-taste-moscow-v-luzhnikakh)

Related items

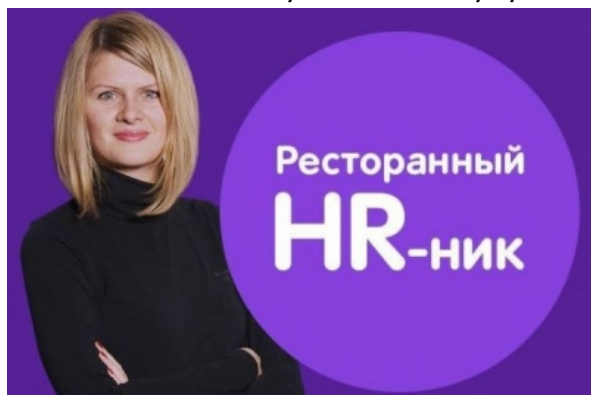
- Тренды HR-бренда (/categories/item/2429-trendy-hr-brenda)



- Обслуживание экстра-класса (</categories/item/2089-obslyuzhivanie-ekstra-klassa>)



- Екатерина Стародубцева: "Меня вдохновляют только люди!" (</categories/item/1966-ekaterina-starodubtseva-menya-vдохновляют-только-люди>)



- Создание HR-бренда вашего ресторана (</categories/item/1883-sozdanie-hr-brenda-vashego-restorana>)



More in this category: « Екатерина Стародубцева: "Меня вдохновляют только люди!" (</categories/item/1966-ekaterina-starodubtseva-menya-vдохновляют-только-люди>) Тренды HR-бренда » (</categories/item/2429-trendy-hr-brenda>)

[back to top \(/categories/item/2329-cto-nuzhno-znat-budushchim-rabotnikam-restorannogo-biznesa#startOfPageId2329\)](#)

НОВОСТИ ПАРТНЕРОВ



[\(/categories/item/2442-konferentsiya-horeca-perezagruzka-restoran-otel-turizm\)](#)

Рубрикатор

[Главная \(/\)](#)

[📰 НОВОСТИ \(/news\)](#)

[🗎 Обзоры \(/obzory\)](#)

[📍 Продвижение \(/prodvizhenie\)](#)

Другие рубрики

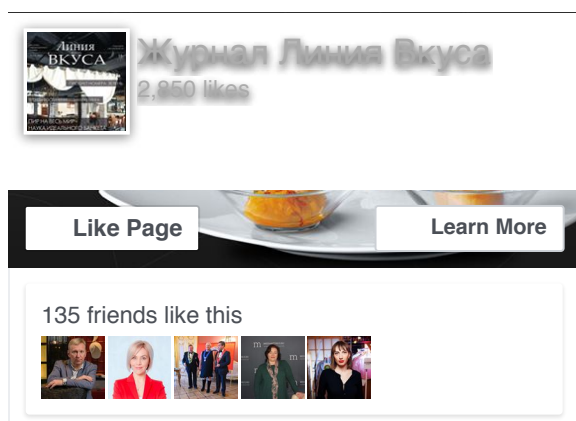
- [🍷 Барное дело \(/drugie-rubriki/barnoe-delo\)](#)
- [🍴 Продукты и напитки \(/drugie-rubriki/produkty-i-napitki\)](#)
- [🍏 Здоровое питание \(/drugie-rubriki/zdorovoe-pitanie\)](#)
- [⚙️ Оборудование \(/drugie-rubriki/oborudovanie\)](#)
- [🍏 Автоматизация и ИТ \(/drugie-rubriki/avtomatizatsiya-i-it\)](#)

- 🍃 Экология и клининг (/drugie-rubriki/ekologiya-i-klining)
- ✂ Интерьер (/drugie-rubriki/interer)
- 👥 Тонкости профессии (/drugie-rubriki/tonkosti-professii)
- 🚚 Оснащение (/drugie-rubriki/osnashchenie)
- ★ Персонал (/drugie-rubriki/personal)
- 🍳 Мастер-классы (/drugie-rubriki/master-klassy)

Блоги

- Rational (/blogi/rational)
- GASTREET (/blogi/gastreet)

РЕКЛАМА

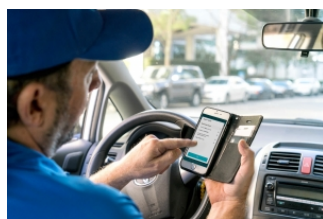


Журнал Линия Вкуса
2,850 likes

Like Page Learn More

135 friends like this

ИНТЕРЕСНОЕ





РЕКЛАМА (/ADVERTISEMENT)

КАТЕГОРИИ (/CATEGORIES)

СВЯЖИТЕСЬ С НАМИ (/CONTACT-US)

МЫ В СОЦСЕТЯХ

 [VK \(https://vk.com/lineoftaste\)](https://vk.com/lineoftaste)

 [Facebook \(https://www.facebook.com/groups/LineOfTaste.Portal/\)](https://www.facebook.com/groups/LineOfTaste.Portal/)

[Написать email в редакцию \(mailto:info@vkusov.net\)](mailto:info@vkusov.net)

НАШИ ПРОЕКТЫ

[Выставка HORECA by Kazan \(/www.horeca-kazan.ru\)](http://www.horeca-kazan.ru)

[RESTO. Все рестораны Казани \(/\)](#)

[Фестиваль \(/\)](#)

[Свяжитесь с нами \(/contact-bottom\)](#)

[Политика конфиденциальности и защита персональных данных \(/user-policies\)](#)