



[HoReCa.ru](#)

- [Shop](#)
- [Авторы НМ](#)
- [Подписка](#)

Поиск по сайту

[Войти](#)

[Регистрация](#)



- [Гостиничное дело](#)
- [Ресторанное дело](#)
- [Барное дело](#)
- [Виноделие](#)
- [Личное дело](#)
- [Дело вкуса](#)
- [Дело техники](#)
- [Другое дело](#)

- [События](#)
- [Интервью](#)
- [Мнения](#)
- [Персона](#)
- [Заведения](#)
- [Еда](#)
- [Рецепты](#)
- [Книги](#)
- [Истории](#)
- [Обзоры](#)
- [Товары](#)

[Свое дело](#)

[Главная](#) > [Обзоры](#) > Карьерные рецепты: как стать шеф-поваром

PRO | Бизнес.ру **ИНТЕРНЕТ-МАГАЗИН ДЛЯ КОФЕЕН** [Подробнее](#)

17 сентября 2018

Карьерные рецепты: как стать шеф-поваром

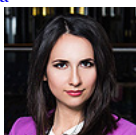


Читайте ещё:

[Летняя терраса: новые возможности для заведения](#)

[Технологии распознавания лиц: способ улучшить сервис и увеличить выручку](#)

[Качество и разнообразие без лишних затрат: посуда Vonna](#)



[Нина Макогон](#)
эксперт

Многие люди, не сведущие в ресторанном бизнесе, считают, что профессия повара очень легкая. В их понимании нет ничего проще, чем работать на кухне: резать, парить, жарить — ведь это может каждый! Но не все так просто.



Однажды один мой коллега сравнил появление нового блюда в меню с рождением ребенка. Сначала шеф-повар вынашивает идею в голове, далее воплощает ее в жизнь, а затем начинается самое сложное — обучение команды, чтобы сохранить качество.

Как же люди становятся шеф-поварами? Об этом рассказали несколько профессионалов индустрии, ответив на пять вопросов:

1. Как началась ваша карьера в ресторанах?
2. Лучший карьерный совет, который вы получили?
3. Самое большое испытание в вашей карьере?
4. В чем секрет вашего успеха?
5. Какой совет по построению карьеры вы даете своим сотрудникам?

«Много работайте и не думайте о деньгах»

Евгений Мещеряков, шеф-повар и совладелец Umi Oysters



Для меня гастрономия — это безграничная свобода, которая позволяет воплотить в реальность все свои задумки и фантазии. Это сфера деятельности, где человек предоставлен только сам себе.

С детства бабушка учила меня готовить, соответственно, любовь к этому делу — с малых лет. Вместе мы делали заготовки, пекли пироги, придумывали новые рецепты. Бабушка учила меня готовить так, как я чувствую.

Моя любимая фраза звучит так: «Никогда не сдавайся!». Научил меня этому мой товарищ и учитель — **Аарон Стотт**.

В моей карьере было два самых сложных момента. Первый — когда я вернулся из Франции после учебы, то долго не мог прийти в себя. В сравнении мне все время казалось, что в России культура и образование в области гастрономии очень низкого уровня. Я даже всерьез задумывался о том, чтобы поменять сферу деятельности, ведь я как будто откатился на 20 лет назад, не было мотивации.

Второй сложный период — подготовка к Bocuse d'Or, так как не было понимания этого мероприятия. С утра до ночи я придумывал, много работал, старался максимально серьезно подготовиться. С трудностями я справлялся и справляюсь благодаря



Нет никаких секретов успеха — только честность и прямолинейность! Не надо ничего скрывать. Все зависит только от самого человека, в этом весь секрет.

Я советую ничего не бояться. Главное — работать не покладая рук, много и упорно. Быть верным себе, прямо высказывать свое мнение, придерживаться его и идти только вперед. И никогда не прекращать учиться!

Максим Волков, шеф-повар и совладелец ресторанов The Mad Cook и NiJi





© The Mad Cook

Моим стартом стала работа в столовой поваром-коренщиком: я приходил ни свет ни заря и чистил овощи и корнеплоды.

Лучший карьерный совет, который я слышал, — делать то, что нравится, делать то, что любишь и не думать о деньгах. Нужно стараться стать лучше всех, а деньги придут вместе с этим, но они всегда второстепенны.

В 19 лет я стал шеф-поваром сразу двух ресторанов в Иванове. В моем подчинении было около 20 человек гораздо старше меня. Это морально сложная ситуация в принципе, но я смог, как мне кажется, справиться с ней, вдохновив сотрудников своей безумной энергией. Я был молод и полон энтузиазма, у меня был миллиард идей, которые мы вместе с командой воплощали в жизнь, и мне кажется, благодаря этому я смог добиться уважения, несмотря на юный возраст.



© The Mad Cook

Я считаю, что мой самый большой успех еще впереди, а все, чего я достиг на сегодняшний день, — благодаря правильным партнерам, правильной команде, которую я собрал вокруг себя, — людям, которые смотрят со мной в одном направлении, а еще — правильно расставленным приоритетам в работе.

Своим сотрудникам я говорю: много работайте и не думайте о деньгах. И занимайтесь только тем, что вы очень любите.

Андрей Шашков, шеф-повар ресторана Robert Burns Pub



© Robert Burns

Моя карьера началась с училища, в которое я поступил после 9 класса, так как учиться в школе больше не хотел. Я понял, что хочу стать известным шеф-поваром и решил начать династию с себя, так как в моей семье шеф-поваров никогда не было. Закончил я училище № 19. Потом начался ад на кухне на долгие годы, пока я не стал руководителем.

«Залезть легко, удержаться сложно!» — этот совет мне дал какой-то повар (имя не вспомню), кто-то из «великих».

В ресторане испытания каждый день, и, думаю, до завершения карьеры они не закончатся. Переломного момента не было, все очень плавно, но трудности постоянные. Просто нужно очень-очень-очень много работать и каждый день преодолевать себя и все тяготы и невзгоды нашей профессии. Прежде, чем стать кем-то и прежде, чем что-то о себе заявить, нужно очень много и тяжело работать.



© Robert Burns

Если ты хочешь построить карьеру в ресторанном бизнесе, нужно забыть обо всем, подтянуть колготки и работать.



SANELLI®
AMBROGIO

Профессиональные
ножи Sanelli
(Италия)

[Подробнее](#)

1.5 тыс

2

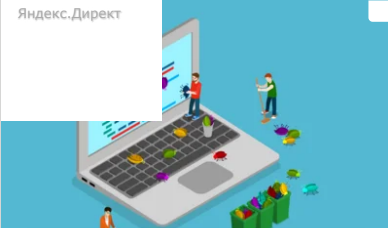
[Нина Макогон](#)

Рассказать друзьям

2

[Поделиться 20](#)[Личное дело](#)

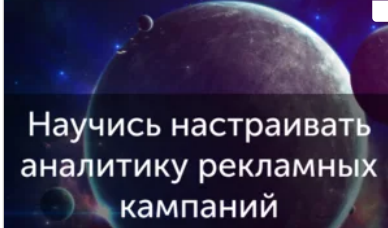
Яндекс.Директ



Курс: Инженер автотестирования ПО

[→](#)

geekbrains.ru




Научись настраивать аналитику рекламных кампаний

Вебинар по Google Tag Manager

[→](#)

elama.ru 18+



Директор по персоналу

[→](#)

acprussia.ru

Комментарии к публикации

Только пользователи НМ могут оставлять комментарии!

[Зарегистрируйтесь](#) или [войдите](#) под своей учетной записью, в случае, если вы регистрировались ранее.

Для входа на сайт можно воспользоваться своим аккаунтом [Вконтакте](#) или [Facebook](#).



PIR EXPO.
БЕЗ ГРАНИЦ
PIR EXPO.

7-10 ОКТЯБРЯ
МОСКВА
КРОКУС ЭКСПО
3 ПАВИЛЬОН
PIREXPO.COM



12.09.2018

[Horeca magazine](#)

[Александр Раппопорт стал «Ресторатором года» по версии GQ](#)

10 сентября в «Барвиха Luxury Village» уже в шестнадцатый раз прошла церемония вручения премии «Человек года» по версии GQ.

500+

[Личное дело](#)

11.09.2018

[Horeca magazine](#)

[Грант на обучение в Novikov School: выиграйте место на поварском курсе](#)

Кулинарная и бизнес-школа Novikov School вместе с BMW Group и KitchenAid запускает образовательный гастрономический курс All Stars, преподавателями которого станут звездные шеф-повара.

○	Дело вкуса
○	Дело техники
○	Другое дело
•	Персона
○	Рестораторы
○	Отельеры
○	Сомелье
○	Эксперты
○	Шеф-повара
○	Кондитеры
○	Бармены
•	Заведения
○	Гостиничное дело
○	Ресторанное дело
○	Барное дело
○	Дело вкуса
○	Еда
•	Ресторанное дело
○	Барное дело
○	Виноделие
○	Дело вкуса
○	Дело техники
○	Другое дело
•	Рецепты
○	Супы
○	Основные блюда
○	Салаты
○	Завтраки
○	Закуски
○	Напитки
○	Десерты
○	Пицца и паста
•	Книги
○	Гостиничное дело
○	Ресторанное дело
○	Барное дело
○	Виноделие
○	Личное дело
○	Дело вкуса
○	Дело техники
•	Истории
○	Гостиничное дело
○	Ресторанное дело
○	Барное дело
○	Виноделие
○	Личное дело
○	Дело вкуса
○	Дело техники
•	Обзоры
○	Гостиничное дело
○	Ресторанное дело
○	Барное дело
○	Виноделие
○	Личное дело
○	Дело вкуса
○	Дело техники
○	Другое дело

Портал HoReCa.ru

Главный интернет-портал индустрии гостеприимства и питания охватывает все темы в сегменте HoReCa.

Цель портала — оказывать экспертную поддержку и предоставлять полезную информацию игрокам гостиничного и ресторанного рынков.

HoReCa.ru объединяет рестораторов, отельеров, шеф-поваров, линейных специалистов, поставщиков товаров и услуг и других представителей гостиничного и ресторанного бизнеса.

HoReCa.ru — портал для всех, кто в теме!

Редакция журнала Horeca magazine
Генеральный директор: Татьяна Шмелёва
Шеф-редактор: [Мargarита Золотых](#)
Редактор: [Анна Первова](#)
Журналист, фотокор: [Федор Кондратенко](#)
Автор: [Галина Герасцына](#)

Horeca-magazine.ru
Ежедневно мы публикуем новости индустрии HoReCa, экспертные статьи, бизнес-кейсы, мастер-классы шеф-поваров, исследования рынка, обзоры оборудования и другой полезный контент.

Материалы журнала можно использовать только при наличии активной ссылки на www.horeca-magazine.ru.

Права на фото и тексты статей принадлежат авторам.

Horeca-magazine.ru — журнал для тех, кто в деле!

Мы в социальных сетях

© 2007-19 АО «КРЕАТИКА» 8495 9091517
Все права у нас и охраняются законами РФ

-
-
-
-
-
-

[Контакты](#)
[Реклама](#)
[Проекты](#)
[Сотрудничество](#)
[Подписка](#)
[О журнале](#)