

Карьерное меню: как добиться успеха, работая в ресторане

Рестораторы и hr-директора сетевых заведений делятся секретами развития карьеры в ресторанном бизнесе

Рестораны

Ваш адрес эл. почты

Подписаться

Следите за нами
в социальных сетях:

10 марта 2017

Ресторанный бизнес один из самых закрытых. Без опыта работы построить карьеру управленца здесь практически невозможно. Продвижения по службе в итоге добиваются лишь 10% новичков. Как оказаться в их числе?

Официант, бармен или хостесс — любая из этих позиций может стать входным билетом в ресторанный бизнес. На кризис, спрос на этих сотрудников практически не снизился — новые кафе и рестораны продолжают открываться. Зарплаты также почти не изменились, а вот требования работодателей к сотрудникам выросли, что позволило избавиться от совсем уж случайных людей. «Хотя квалифицированные кадры по-прежнему в дефиците и болтуны в ресторанах не просто найти хороших специалистов», — отмечает генеральный директор ООО «Ресткон» Елизавета Перепелица. Это подтверждают и большинство опрошенных экспертов.

«В наших ресторанах есть примеры успешной карьеры и у официантов, и у барменов, и у хостесс», — отмечает директор холдинга White Rabbit Family Анастасия Ожогова. «Если сотрудник трудолюбивый, стрессоустойчивый, на подъем, хваткий, то карьерная перспектива есть везде. Главное — это ответственность и сопричастность к пониманию его концепции», — считает бренд-шеф ресторанов Funny Cabany, Chicken Run и Spices Mark Стас

не менее официанты и бармены получают более полное представление о работе кухни и зала, что несомненно пригодится будущему управленцу, отмечает Стаценко.

По словам Екатерины Трубниковой, эксперта кадровой компании Cornerstone, управленцев в ресторанном бизнесе есть опыт работы на начальной по:

Фиксированный оклад у официантов и хостесс примерно одинаковый — в Москве от 20–30 тысяч рублей, в : от уровня заведения. Бармены, особенно опытные, получают больше — от 25 и до 40–50 тысяч рублей.

«Но официанты еще прекрасно зарабатывают на чаевых: зачастую итоговая сумма чаевых в три раза превышает фиксированную часть их дохода», — уточняет эксперт кадрового холдинга «АНКОР» Екатерина Петрова. Бармены получают чаевые реже, а хостесс — лишь в ресторанах премиум-уровня. Но многое зависит и от политики заведения: то чаевые делят поровну между всеми сотрудниками за исключением менеджеров и управляющих.

Как устроиться на работу

Специальное образование хостесс и официантам не требуется, а вот барменам не обойтись без профессиональных курсов — учеба займет около трех недель и будет стоить в среднем от 10 до 20 тысяч рублей. Официант-новичок учится на рабочем месте: ресторанный этикет, сервировка, касса, меню — все это нужно знать досконально, чтобы получить первое повышение. Стажировка может занять от пары недель до нескольких месяцев. Некоторые чаще сетевые, проводят первичное обучение для новых сотрудников.

На начальные позиции в основном приглашают молодежь в возрасте до 30–35 лет (хотя по закону, конечно, ограничения запрещены).

В ресторанах премиум-класса, например Goodman, приветствуются и зрелые официанты, в возрасте около 40–50 лет, которые при случае могут поддержать интеллектуальный разговор с гостями.

Не меньшее значение имеют и приятная внешность, доброжелательность, коммуникабельность, грамотная речь — не удивительно, ведь ресторанный бизнес — это бизнес по продаже удовольствия, не только от еды, но и от атмосферы в целом», — говорит генеральный директор ООО «Ресткон» Елена Перепелица.

Текучка на начальных позициях высока: лишь треть сотрудников выберет карьеру в ресторанном бизнесе, считает консультант по управлению рестораном Maritozzo Мария Высотова. Для остальных это скорее временная работа: подработка на время учебы в институте — и довольно удобная, ведь посменный график легче подстроить под график экзаменов, чем стандартную офисную пятидневку.

К чему стремиться

Добиться карьерного роста удается 5–10% сотрудников на начальных позициях, считает Анастасия Ожогова. Повышение для официантов и хостесс — позиции старшего официанта / старшего смены и старшей хостесс администратора соответственно. Зарплата у этих сотрудников примерно в полтора-два раза больше, чем у г

Следующая ступень — позиция менеджера. Обычно на эту должность берут талантливых сотрудников с опы на начальных позициях. Но бывают и исключения. Например, компания «Росинтер» сотрудничает с несколькими студентами приходят на практику, а после завершения учебы — уже на должность менеджеров. «Кроме на пике своего развития находятся сетевые рестораны, и самая популярная вакансия в этом сегменте — менеджер. В связи с тем, что таких сотрудников с опытом работы на рынке не так много, работодатели рассматривают кандидатов без опыта», — поясняет эксперт кадрового холдинга «АНКОР» Екатерина Петрова.

Менеджерам-новичкам в сетевом ресторанном бизнесе предлагают, по данным «АНКОР», фиксированную оклад в размере приблизительно 40 тысяч рублей. По окончании стажировки такие кандидаты могут рассчитывать на бонусы, которые составляют 30% от оклада и рассчитываются по итогам эффективности их работы. В остальных ресторанах Москвы зарплата — в среднем от 40 до 70 тысяч рублей.

Менеджер не только управляет персоналом, но и контролирует поставки продуктов и напитков, следит за кассовыми операциями, занимается документооборотом, работает с гостями — рассказывает о новинках в меню, встречает, разрешает конфликтные ситуации, принимает заказы на банкеты.

Для барменов второй ступенькой становится позиция старшего бармена. Он снимает остатки каждый день, принимает заявки бар-менеджеру на поставки, контролирует закрытие смены, обучает барменов технике приготовления кофе, сервису, сообщает официантам о позициях в стоп-листе. Старший бармен зарабатывает от 30 тысяч рублей в среднем на 5–10 тысяч рублей больше своих бывших коллег.

И следующая ступень — позиция бар-менеджера. Этот сотрудник составляет барную и винную карту, меню безалкогольных напитков, контролирует продажи, договаривается с поставщиками, набирает и обучает персонал, проводит инвентаризацию. Бармены получают от 40 тысяч в начале карьеры и до 70–120 тысяч рублей в зависимости от уровня заведения. «Как правило, сотрудников с большим опытом работы высоко ценят, так же за время работы появляются хорошие связи с поставщиками, и они могут договариваться о специальных ценах», — отмечает основательница кадрового агентства RABOTARESTORAN Нина Макогон.

Лучшие из лучших становятся управляющими. И чаще всего при найме сотрудников на эти позиции предпочитают как раз тем, кто прошел весь путь с самого начала. «Мы трепетно относимся к предыдущему опыту. Отличными управляющими, как показывает опыт, становятся те сотрудники, которые прошли путь с начальной позиции», — подтверждает HR-директор холдинга White Rabbit Family Анастасия Ожогова.

Директор ресторана в большинстве случаев получает от 80 до 200 тысяч рублей плюс бонусы, которые в каждом случае обговариваются индивидуально, отмечает эксперт кадровой компании Cornerstone.

5 секретов успешной карьеры в ресторане по мнению экспертов

1. Проявите себя

«Ресторанный бизнес — это не завод, тут все сотрудники на виду, и перспективного работника заметят сразу», — говорит генеральный директор ООО «Ресткон» Елена Перепелица. Хотите получить повышение? Проявите желание руководству: активнее проявляйте инициативу, интересуйтесь большим, чем прописано в должностной инструкции, развивайте управленческие навыки, учитесь договариваться с коллегами и самостоятельно раз

конфликты с гостями. При этом, конечно, важно быть ответственным, дисциплинированным и эффективным позиции, отмечает HR-директор компании «Росинтер» Андрей Туманов.

2. Тщательно выбирайте заведение

Основательница кадрового агентства RABOTARESTORAN Нина Макогон рекомендует на первом этапе искать в заведениях премиум-класса. Там более высокие стандарты и требования к обслуживанию, и это хорошая и будущего управленца. Кроме того, в будущем это позволит претендовать на работу менеджером или управл в заведениях такого класса (т.к. претендентов с опытом работы в менее престижных местах берут редко). Пр найти работу в таких ресторанах без опыта, нужно набраться терпения или связей — как правило, новичков случае из 50.

По словам генерального директора и управляющего партнера ресторанный комплекс Stage Александра Гу выбирать не просто известные проекты, а те, которые активно растут, — здесь больше возможностей для ка роста. При этом важно, чтобы ресторанный бизнес являлся для владельцев основным.

3. Спрашивайте о карьерных перспективах

Не стесняйтесь поинтересоваться на собеседовании, какая политика принята в этом заведении. В некоторы: на вакансии управленцев предпочитают брать уже готовых кандидатов и практически не повышают сотрудр работающих на начальных позициях.

4. Учитесь

Профильное высшее образование не является обязательным условием для карьеры в ресторанном бизнесе подтвердили большинство опрошенных нами экспертов. HR-специалисты чаще смотрят на опыт кандидата, на дипломы. Тем не менее финансовая и юридическая грамотность, знания основ менеджмента будут больш при прочих равных. Важно также во время работы проходить все внутренние тренинги, демонстрировать т и умело применять их на практике, отмечает HR-директор холдинга White Rabbit Family Анастасия Ожогова. « карьерного роста необходимо свободное владение английским языком, особенно, если вы настроены на ра в западных сетях», — добавляет эксперт кадровой компании Cornerstone Екатерина Трубникова. Причем в се с активным развитием международных ресторанных проектов вырос спрос также на менеджеров со знанием иностранных языков, например, китайского, говорит эксперт кадрового холдинга «АНКОР» Екатерина Петро

5. Запаситесь терпением и хорошими рекомендациями

При найме сотрудников в ресторан работодатели в первую очередь смотрят на опыт и внимательно изучаю рекомендации. Поэтому нужно запастись и тем, и другим. «Первое повышение может произойти и через год работы, второго приходится ждать дольше — от 2–3 лет, причем частая смена работодателей в этот период ошибкой», — отмечает Ожогова. Хотя талантливые сотрудники могут сделать карьеру быстрее. Например, в есть примеры, когда путь от рядовых позиций до управляющего занял всего два года.

И еще: не стоит тратить время впустую.

«Если руководящие должности плотно заняты, нужно научиться всему и искать новое место работы, возможн с повышением», — говорит генеральный директор ООО «Ресткон» Елена Перепелица.

Фото обложки: Nova Art

Текст:

Светлана Ломова

Вакансии для официантов

Официант

Ян Пен

40 000 руб.

Разносчик в ресторан Макдоналдс

"Москва - Макдоналдс"

32 000 руб.

Официант

Семейство Вкусных Ресторанов TASTY FAMILY

50 000 – 70 000 руб.

Официант

Трибуна, ООО

50 000 руб.

Официант

Виват Пицца

50 000 – 65 000 руб.

Официант

ООО "Чемпион водный"

договорная

Официант ресторана Макдоналдс

"Москва - Макдоналдс"

32 000 руб.

Сотрудник ресторана

"Москва - Макдоналдс"

32 000 руб.

Официант-бармен

ООО "Сити Лайф - Диапазон"

37 500 – 45 000 руб.

Официант

Грильмастер, ООО

70 000 – 80 000 руб.

Официант

Семейство Вкусных Ресторанов TASTY FAMILY

50 000 – 70 000 руб.

Официант

Веранда 32.05

30 000 – 60 000 руб.

[Все вакансии](#)

[Создать резюме](#)

Ваш e-mail

Г

Читайте также



[Рейтинг лучших](#)

[Онлайн-марафон](#)

[Только 5%](#)

[Топ](#)