

НИНА МАКОГОН:

РЕЗЮМЕ ДЛЯ ШЕФ-ПОВАРА

**НИНА МАКОГОН**

Основатель кадрового агентства **RABOTARESTORAN**, руководитель пресс-службы Федерации рестораторов и отельеров, основатель он-лайн портала **FOODIKA**. **FOODIKA** magazine – это онлайн-журнал для современных девушек о гастрономии, красоте и стиле жизни. На страницах журнала актуальная информация из жизни Москвы, вкусные рецепты от лучших шеф-поваров, эксклюзивные интервью у интересных людей, секреты красоты, новинки кино и литературы.

Осенью этого года выходит книга Нины Макогон «Кого хотят рестораторы? Гид по карьере». Мы обсудили главный документ для поиска работы с автором.

Есть люди, которые считают, что резюме – пережиток старого. Зачем терять время, составляя никому не нужные бумажки? Ведь гораздо эффективнее встретиться с ресторатором лицом к лицу, рассказать ему о своем опыте и затем предложить дегустацию.

При составлении резюме необходимо учитывать главные факторы.

Честность. Перспектива украсить действительность и получить желаемое кажется очень привлекательной. Особенно, когда на кону стоит интересный проект, который хочется возглавить уже в новой роли. Но вы и сами знаете, «благими намерениями устлана дорога в ад». Поэтому даже не думайте врать. Ресторанный рынок очень маленький, рано или поздно ложь раскроется.

Опрятность. Хотим мы этого или нет, но внешний вид в ресторанной сфере имеет значение. Поэтому один из важных пунктов резюме – наличие фотографии. Постарайтесь, чтобы на фотографии все было опрятно, красиво и обязательно с улыбкой. Форма одежды может быть разной и зависит от формата заведения, в котором вы работаете.

Структура резюме. Некоторые соискатели уделяют огромное внимание внешнему виду резюме, тратят средства на услуги дизайнеров, чтобы «выделиться из толпы». Это лишнее. Только подумайте, каждый раз для того, чтобы внести изменения, вам нужно будет к кому-то обращаться и нести дополнительные расходы. Лучше позаботьтесь о том, чтобы фон резюме был белым с читабельным шрифтом черного цвета, а текст разделен на удобные секции, чтобы текст максимально быстро сканировался глазом. Когда составляете резюме, думайте о том, кто будет его читать. Скучное резюме или, наоборот, раздутое на десятки страниц – вы хотите, чтобы будущий работодатель скорее его закрыл или с интересом прочитал написанное?

Опыт работы. Запомните, никто не обявляет вас указывать все места, где вы

работали. Резюме – это не просто записки каждого места работы, это блоки, которые могут комбинироваться. Каждый раз, претендуя на ту или иную вакансию, вы должны адаптировать свое резюме под определенную вакансию.

Не забывайте обязательно указывать годы и сроки работы на том или ином месте. Если вы просто укажете места работы без дат, становится непонятно: действительно ли вы профессионал своего дела, который работает на каждом месте работы более года или «попрыгунчик».

Если вы специализируетесь на открытии стартапов, можете услышать в свой адрес – «открывашка». Так рестораторы называют управляющих, развивающих новые проекты.

Старайтесь избегать фразы «я открывал ресторан ...» на собеседовании, если вы не являлись к тому времени ресторатором или топ-менеджером. Лучше скажите, что вы работали в команде, которая открывала тот или иной успешный проект.

Не секрет, что работодатели хотят видеть молодых и энергичных сотрудников на кухне ресторана. Как быть людям с серьезным стажем?

Молодой задор, стремление завоевать мир и готовность работать 24 часа в сутки, 7 дней в неделю более привлекательны для ресторатора, нежели опыт и знания, проверенные временем. Согласно российскому законодательству, работодатель понесет административное или даже уголовное наказание за отказ принимать на работу людей предпенсионного или пенсионного возраста. Если сомневаетесь, попробуйте провести эксперимент и не указывать свой возраст вообще. А уже при личной встрече вы сможете произвести должное впечатление на интервьюера.



Есть вопрос? Задайте его Нине Макогон:
nmakogon@rabotarestoran.ru