

КАСТИНГ на главную РОЛЬ

На что обращать внимание при приеме на работу повара

Владельцы ресторанов тратят много времени на написание бизнес-планов, проектирование ресторанов и получение финансирования. Но одна из самых больших проблем, которая все еще не решена, — поиск повара. Хороший специалист поможет ресторану процветать, а плохой будет стоить больших денег вашему бизнесу.



Нина МАКОГОН

Директор по информационной политике Федерации рестораторов и отельеров России, владелец кадрового агентства rabortarestoran.ru, автор книги «Кого хотят рестораторы? Гид по карьере»

@pr@frio.ru

@rabortarestoran.ru

Как найти повара

Это долгий и утомительный процесс, но он того стоит. Правильный повар делает гораздо больше, чем просто готовит.

В обязанностях повара могут входить:

- разработка меню;
- приготовление еды;
- оптимизация и контроль приготовления;
- обучение новых сотрудников;
- помощь в маркетинговых решениях.

И в каждой из задач навыки хорошего повара неопределимы.

Типы поваров

Какой повар вам нужен на кухне?

У каждого — свои задачи. Должностные обязанности зависят от специализации повара.

1. Шеф-повар. Это своего рода босс. В большинстве ресторанов — неповторимый и уникальный сотрудник. Повара работают в конкурентной среде, и для того, чтобы занять должность шефа, нередко требу-

ются десятилетия. В обязанности шеф-повара входят наблюдение за кухней, обеспечение ее бесперебойной работы, создание меню. У повара есть свои фирменные блюда, определяющие их пристрастие к тому или иному гастрономическому направлению, и это стоит учитывать при приеме шефа на работу. Так, повар, имеющий опыт в средиземноморской кухне, больше подойдет для греческого ресторана, чем тот, который занимался в основном азиатскими блюдами.

2. Су-шеф. Должен быть в меру амбициозным и хорошо понимать основы управления командой. Этот повар в отсутствие шеф-повара может взять на себя его обязанности. По контролю над кухней су-шеф занимает вторую позицию после шефа.

3. Шеф-кондитер. Мастер в искусстве приготовления хлеба, выпечки и десертов. Шеф-кондитер придумывает уникальные рецепты, отвечает за дизайн (подачу) десертов.

4. Шеф-повар по соусам. Это универсальный опытный повар с широкой специализацией — от супов

и тушеных блюд до подлив, соусов для пасты, заправок для салатов.

5. Повар по мясным блюдам. Полностью контролирует приготовление мясных блюд, в том числе то, какие специи лучше использовать, какие подливы предложить в качестве сопровождения.

Какие навыки необходимы шеф-повару

Чтобы стать шеф-поваром, нужно обладать множеством компетенций, которые выходят за рамки не только резюме, но зачастую и квалификации. На какие качества шефа нужно обращать внимание при его приеме на работу?

- **Способность к обучению.** Повар не только должен сам учиться каждый день, но и уметь передавать свои навыки подчиненным, обучать новых сотрудников, в том числе работе с тем или иным оборудованием. Например, шеф-кондитеру порой бывает необходимо квалифицированно объяснить поварам, как правильно выпекать изделия определенного типа.



Нина Макогон.
Кого хотят рестораторы?
Гид по карьере



www.restoved.ru



Подпишитесь
на Telegram-канал «Рестокарьера»

- **Терпение.** Повар, у которого нет этого качества, быстро потеряет уважение сотрудников. Даже самый темпераментный шеф должен уметь сдерживать свои эмоции. Только в этом случае можно избежать хаоса на кухне, который неизменно влияет на качество еды. Только при уравновешенном шефе даже самые напряженные рабочие будни будут протекать в нужном ритме и в благожелательной атмосфере.
- **Знание всех деталей.** Повара порой знают о процессе приготовления пищи гораздо больше, чем владельцы бизнеса. Поэтому на их плечи ложится весь контроль над работой кухни. Шефы занимаются не только заказом продуктов и созданием меню, но и разработкой специальных предложений и даже выбором инвентаря.
- **Требовательность к качеству блюд.** Рестораны, которые хотят достичь высоких рейтингов, должны обращать внимание на качество как сервиса, так и блюд. Впечатление о вашем ресторане в первую очередь определяется тем, что гость получает на своей тарелке. Только повара, стремящиеся достичь совершенства в своем ремесле, смогут работать в лучших ресторанах и руководить достойными командами. Поэтому при найме шефа очень важно сразу оценить его требовательность и к себе, и к продуктам своего труда.
- **Компьютерные навыки.** Повара, особенно шеф-повар и су-шеф, должны хорошо владеть по меньшей мере программами Excel и Word. Первая необходима при разработке меню с учетом стоимости продукта и предполагаемой прибыли. Вторая пригодится для

описаний меню и создания его макетов.

Желательно также, чтобы шеф-повара умели продвигать новые блюда и сам ресторан в социальных сетях.

Владельцы бизнеса, которые стремятся к высоким стандартам обслуживания клиентов, нуждаются в поварах, способных поддерживать эти требования.

Как определить компетентность шефа

Вы просмотрели резюме шеф-повара, получили рекомендации о нем и считаете, что нашли подходящую кандидатуру. Но не спешите, даже если опыт соискателя и отзывы о нем безупречны. Вы не должны основываться только на мнениях других. Поэтому предложите шефу пройти самое простое испытание — попросите его что-нибудь приготовить. Вкус в бизнесе, построенном на еде, решает все. Во время приготовления вы сможете ответить себе на многие важные вопросы:

- Как повар создает рецептуру блюда?
- Как работает на кухне?
- Соответствуют ли методы, которые использует шеф, вашим ожиданиям от кухни заведения?
- Содержит ли шеф-повар рабочее место в чистоте или оставляет после себя беспорядок, который приведет к хаосу в разгар сезона?

- Не спешит ли повар, не ломается ли под давлением? Индивидуальность повара очень важна. Если он не может сохранять спокойствие во время теста, то как он/она поведет себя, когда в ресторане полная посадка, а за дверью выстроилась длинная очередь из ожидающих?

Когда шеф-повар закончит работу, вы можете обнаружить, что этот человек — не лучший выбор для вашей кухни, даже если его блюдо полно ароматов с первого же укуса.

Бывает и так: шеф-повар имеет блестящее резюме, прекрасно прошел собеседование, но, не успев войти на кухню, моментально выгорает. В этом случае, возможно, такой человек не подходит на роль шефа, но вполне сможет хорошо работать обычным поваром. Для шефа же важно быть креативным, многогранным, разбираться во всех деталях работы кухни. Только тогда еда в вашем ресторане будет безупречно вкусной и качественной.

Зачастую определяющий фактор при выборе между двумя профессионалами с одинаковым уровнем опыта — личные качества повара.

Итак, спешить во время приема на работу шефа — не лучшая идея. Не берите первого, кто к вам пришел. Потратьте время на поиск того повара, который подходит именно для вашего ресторана. **РВ**

