

Munkaadói interjú

A KONYHAFŐNÖK, SÉF

foglalkozásról

„Azoknak ajánlom ezt a pályát, akinek fontos az anyagi biztonság és a megbecsült munkavégzés.”

Az interjút adta: Kárándi Imre; ügyvezető

Cég profilja: rendezvényszervezés

Szektor: civil szféra

Dolgozók száma: 2 fő

Munkakörben dolgozók száma: 1 fő

Nemi arány a munkakörben: 100% nő

Életkori átlag a munkakörben: 30 év

1. Mióta tevékenykedik a szakmában? Mi motiválta arra, hogy erre a pályára lépjen?

Körülbelül két éve vágunk bele ebbe a területbe. Újdonságként tekintettünk erre a rendezvényszervezéshez elengedhetetlen háttérszakmára.

2. Mivel foglalkozik, és hogy épül fel a cégük?

Hányan dolgoznak a szakmában Önöknél?

Mi elsődlegesen rendezvényszervezéssel foglalkozunk, ez az én részlegem. Ahogy említettem, két évvel ezelőtt kezdtünk el terjeszkedni. Akkor alapítottunk egy főzőiskolát, amelynek vezetése az üzleti partnernőm feladata. Tehát nálunk 2 fő az összlétszám, abból konyhafőnökként egy személy tevékenykedik.

3. Milyen módszereket használnak a *konyhafőnök*, *séf* kiválasztása során? Milyen szempontok alapján választanak a jelentkezők közül?

A szakmai múlt nálunk döntő jelentőségű, így leginkább referenciák vagy szakmai partnerek általi ajánlások útján választunk munkaerőt.

4. Megváltozott munkaképességű személyt alkalmaznak ebben a munkakörben? Milyen előnyeit és hátrányait tapasztalják meg ennek?

Jelenleg nálunk nem áll alkalmazásunkban megváltozott munkaképességű személy. Nem is volt még rá példa, hogy jelentkezett volna hozzánk ilyen munkavállaló.

5. Milyen gyakran változik a dolgozók összetétele? Mi lehet ennek az oka?

A két év alatt háromszor történt ilyen, leginkább személyes vagy szakmai megfontoltságból adódó döntések miatt.

6. Mitől függ, hogy valaki beválik-e ezen a pályáján? Milyen visszajelzést kapnak a dolgozók a teljesítményükről?

Nálunk leginkább a vendégek visszajelzése alapján tudunk egyértelmű igényrendszert kialakítani. Aki ennek megfelel, az alkalmas erre a pályára. Az más kérdés, hogy az emberi adottságai mennyire teszik lehetővé a kimagasló fizikai megterhelésre és a folyamatos teljesítmény produkálására, amit a konyhai munka megkövetel. A dolgozóink közvetlen visszajelzést kapnak egyrészt a vendégektől, másrészt havonta értékeljük és értesítjük őket az értékelés eredményéről.

7. Van-e tipikus karrierút a *konyhafőnök*, *séf* pályáján?

Milyen továbblépési lehetőségei vannak a munkavállalóknak?

Nálunk, mivel kis létszámban dolgozunk, így előrelépési lehetőségre, vagy hagyományos karrierútra nincs lehetőség. Adott esetben, referenciaként azonban jelen lehetünk a folyamatban.

.8. Mi várható a jövőben ezen a területen?

Miért ajánlja ezt a pályát az érdeklődőknek?

Reménykedünk, nekünk egyre jobbak a mutatóink, mióta elindítottuk a főzőiskolát. Azoknak ajánlom ezt a pályát, akiknek fontos az anyagi biztonság és a megbecsült munkavégzés. A vendéglátóipari partnereink folyamatosan keresik a jó szakembereket.