

MUNKAADÓI INTERJÚ A

SZAKÁCS

FOGLALKOZÁSRÓL

„A motiváció az volt, hogy magam is szeretek enni.”

Az interjút adta: Nagy László - tulajdonos

Cég profilja: vendéglátás

Szektor: versenyszféra

Dolgozók száma: 7 fő

Munkakörben dolgozók száma: 2 fő

Nemi arány a munkakörben: 100% férfi

Életkori átlag a munkakörben: 30 év

1. Mióta tevékenykedik a szakmában?

Mi motiválta arra, hogy erre a pályára lépjen?

2015. júniusa óta vagyunk nyitva. A fő cél, egy egészséges ételeket készítő étterem nyitása volt. Korábban nem volt kézzel fogható tapasztalatom vendéglátás terén. A motiváció az volt, hogy magam is szeretek enni és a barátaim bíztattak, hogy vágjak bele egy saját vállalkozásba.

2. Mivel foglalkozik és hogy épül fel cégük?

Hányan dolgoznak a szakmában Önöknél?

Hagyományos A la carte étterem vagyunk. A kiszállítás az extra szolgáltatásunk. Nincs félkész étel, friss termékekkel dolgozunk, illetve odafigyelünk az egészséges étkekre: bio, olivaolaj, durum tészta stb. 2 szakács, 2 konyhai kisegítő, 2 pultos-felhasználó, 1 kiszállítónk van.

3. Milyen módszereket használnak a szakácsok kiválasztása során?

Milyen szempontok alapján választanak a jelentkezők közül?

Ajánlások alapján vettük fel a jelenlegi két szakácsot. Az első beszélgetésünk alapján kiderült, hogy az egészséges ételekkel való elveimmel nagymértékben tudnak azonosulni. Ez, és a kölcsönös szimpátia volt a döntő.

4. Megváltozott munkaképességű személyt alkalmaznak ebben a munkakörben?

Milyen előnyeit és hátrányait tapasztalják meg ennek?

Nem látnám akadályát a felvételnél, hogy együtt dolgozzunk. A munkavégzés során derülne ki, hogy bírja e a tempót, cipekedést.

5. Milyen gyakran változik a dolgozók összetétele?

Mi lehet ennek az oka?

Júniusban nyitottunk, azóta itt van a két szakács kollega. Ha kapnának egy jobb állást, arra sarkallanám őket, hogy vállalják el, de szerencsére nem volt erre precedens és fix csapattal dolgozunk nyitás óta.

6. Mitől függ, hogy valaki beválik-e ezen a pályán?

Milyen visszajelzést kapnak a dolgozók a teljesítményükről?

Elsődleges visszajelzés a vendégektől érkezik. Amik a jobb, hatékonyabb egészséges ételekkel való munkálkodáshoz vezeti őket azokat a képzéseket elvégezték, végzik folyamatosan. Támogatom ezekben őket maximálisan, szükségesek a bevált ízek, de kellene a finom újítások amik kulisszatitkait a képzéseken megtanulható tudásból formálják gyakorlatban is ízessé.

7. Van-e tipikus karrierút a szakács pályán?

Milyen továbblépési lehetőségei vannak a munkavállalóknak?

Továbblépés, lehet egy nivósabb 2 csillagos Michelin étterembe való munkaanjánlat kapcsán – mert jó referencia lehet, de természetesen megteszek mindent, hogy érezzék a kollegák a megbecsülést.

8. Mi várható a jövőben ezen a területen?

Miért ajánlja ezt a pályát az érdeklődőknek?

Az emberek alapvető igénye: étkezés - nem fog változni. Az emberek mindig szeretnek majd egy finomat enni. Minél ügyesebb és merészebb egy szakács, annál bőségebb lehetősége lesz a szakmában.