



Член Национальной Гильдии шеф-поваров, управляющий ресторана «Pubblico Palazzo», единственный российский повар, входящий в Федерацию итальянских поваров - Сергей Ключанский рассказал о том, как он подбирает себе команду. По мнению Ключанского, новый сотрудник должен показать, насколько он заинтересован в том, чтобы остаться на кухне нашего ресторана, и насколько активно он пытается продемонстрировать свои лучшие качества. Для шеф-повара важно отношение к работе. Безусловно, также немалую роль играет профессионализм, поскольку нет времени начинать обучать с азов.

Ключанский убежден, что можно научить работать профессионально. Наверное, вряд ли можно научить относиться к делу с искренним интересом, с ответственностью, с желанием, поскольку такие установки должны быть изначально заложены в человеке. Его не интересует человек, стремящийся работать по стандартам и правилам, принятым на кухне ресторана. Довольно часто опытные повара не готовы к такому подходу, так как считают, что все умеют, и все знают. Как показывает практика, часто эти навыки не нужны мне, как шеф-повару, как руководителю, как человеку, создающему свою кухню и свою систему работы.

Поэтому, Ключанский предпочитает брать в команду молодых поваров. Да, у этих поваров маленький опыт, но у них меньше шаблонов, и их научить новому намного проще, чем ломать стереотипы. Шеф-повар не является сторонником испытательного срока,

потому что убежден, что долго «раскачивающийся человек», не сможет никогда нормально работать. Конечно, иногда сотрудник из-за особенностей своего темперамента, не может сразу влиться в работу, но после того, как вольется, начинает показывать отличные результаты. Но, такие случаи наблюдаются очень редко.

Ключанский ценит людей, способных разрядить обстановку при необходимости, то есть в нужный момент рассказать анекдот, пошутить. Труд на кухне не из легких, поэтому очень важно чтобы в твоём окружении были люди, умеющие эффективно работать в течение длительного времени, и при этом не создавать дополнительного дискомфорта в этом напряженном ритме работы. Шеф-повар сам любит анекдоты, и с удовольствием их рассказывает и слушает чужие.

Ключанский никогда не возьмет в свою команду человека, работавшего в ресторане при казино. В этих заведениях общепит не является основной статьей дохода, и поэтому к нему они относятся по остаточному принципу, и работники такого ресторана не ориентированы на высококлассную работу. Также шеф-повар старается не брать в команду чересчур «послушных» людей, которые соглашаются с каждым словом начальника. Ресторанная кухня это своего рода мастерская, в которой мы производим «штучный товар», требующий творческого подхода, поэтому безынициативные сотрудники, бездумно выполняющие указания начальства, ему не нужны.