

## KUCHARZE

# Posada dla smakosza

Chcesz rozwijać swoje kulinarne umiejętności za granicą? Sprawdź, gdzie kucharze i pomocnicy kuchenni są potrzebni od zaraz



Tylko w ostatnich tygodniach w agencjach rekrutacyjnych oraz wojewódzkich urzędach pracy pojawiły się propozycje m.in. z Wielkiej Brytanii, Holandii, Francji, Danii, Norwegii oraz Niemiec. – Obecnie mamy dużo interesujących ofert, więc możliwe jest podjęcie pracy nawet do tygodnia od momentu złożenia kompletnej aplikacji – mówi Barbara Rodziewicz z agencji doradztwa personalnego edge recruitment. Jednak wszyscy chętni muszą się liczyć z dużą konkurencją. Spowolnienie gospodarcze sprawiło, że część placówek zniknęła z rynku lub zredukowała liczbę pracowników. Wśród bezrobotnych pojawiło się więc wielu naśladowców Kurta Schellera czy Nigelli Lawson. – Praca w tej branży zawsze cieszyła się dużym zainteresowaniem, szczególnie wśród uczniów szkół gastronomicznych, którzy chcą zdobyć doświadczenie zawodowe. Z kolei kucharze z kilkuletnim stażem myślą o atrakcyjniejszych zarobkach oraz poszerzeniu umiejętności pod okiem najlepszych – wyjaśnia Karolina Jędrzejczyk z agencji rekrutacyjnej International Hotel Jobs.

### Nie tylko zmywak

Pracodawcy proponują zatrudnienie na sezon lub na stałe. Wolne stanowiska czekają w prestiżowych restauracjach, ale też w niewielkich lokalach gastronomicznych. Ponadto odpowiednio wykwalifikowanego personelu bra-

kuje m.in. w domach opieki i firmach zajmujących się cateringiem lub dostarczaniem gotowych dań do supermarketów. – W Wielkiej Brytanii jest kilka szczebli w kuchni: Head Chef, Sous Chef, Chef de Partie, Commis Chef czy Kitchen Porter. Obowiązki różnią się tak naprawdę poziomem odpowiedzialności – mówi Barbara Rodziewicz. Jedynie osoby przyjęte na ostatnie z wymienionych stanowisk nie zajmują się gotowaniem, lecz sprzątaniem i przygotowywaniem składników do dań. Jednak wielu naszych rodaków decyduje się właśnie na wykonywanie takich zadań. Jeżeli dana osoba myśli o karierze w gastronomii, to nie ma dla niej lepszego sposobu na start w tej branży – mówi Katarzyna Kilikowska z firmy LSJ Agencja Pracy.

### Pasja to za mało

Wykształcenie o profilu gastronomicznym oraz pasja do gotowania to zazwyczaj za mało, aby myśleć o zdobyciu etatu kucharza. Pracodawcy preferują kandydatów z kilkuletnim doświadczeniem zawodowym, najlepiej zdobytym w międzynarodowym zespole. Z drugiej strony lepiej mieć przepracowane 2–3 lata, np. w restauracji działającej w renomowanym hotelu, niż 5–6 lat w bufecie, w którym serwowane są jedynie dania typu fast food. – Szczegółowe wymagania zależą również od miejsca pracy. Zdarza się, że do zatrudnienia w sezonowych barach wystarczy

dyspozycyjność i podstawowa wiedza z zakresu kulinariów, ponieważ przełożeni zapewniają przeszkolenie już na miejscu – mówi Ewa Grzechuła z firmy rekrutacyjno-szkoleniowej GoWork.pl. W przypadku rekrutacji pomoc-

### → KTO JEST KIM W KUCHNI

#### Head Chef – szef kuchni

- odpowiada za działanie kuchni, motywowanie personelu
- pełni funkcję zastępcy menadżera/kierownika w przypadku jego nieobecności
- zapewnia utrzymanie i przestrzeganie niezbędnych standardów higieny w kuchni
- współpracuje z kierownikiem w zakresie planowania menu
- odpowiada za zaopatrzenie i zgodność dostaw
- przygotowuje produkty
- odpowiada za utrzymanie standardów bezpieczeństwa i zgłasza jakiegokolwiek wypadki w kuchni
- zapewnia szkolenie personelu i przekazuje swoją wiedzę i umiejętności

#### Chef De Partie – kucharz zespołu (odpowiedzialny za jeden dział kuchni, np. mięso, ryby, desery)

- zapewnia standardy działania, współpracuje z personelem i kierownictwem
- zapewnia skuteczną obsługę
- odpowiada za sprawne funkcjonowanie swojego działu
- współpracuje z szefem kuchni w zakresie przygotowania produktów
- sporządza dania (surowe i gotowane) odpowiadające oczekiwaniom gości
- odpowiada za utrzymywanie dobrych relacji z personelem różnych działów
- zapewnia poprawne magazynowanie artykułów żywnościowych zgodnie ze standardami higieny

#### Sous Chef – kucharz-zastępca szefa kuchni

- odpowiedzialny za nadzór nad ilością przygotowanych potraw i przydatnością do spożycia
- zapewnia działanie wszystkich sekcji, zgodne ze standardami higieny i bezpieczeństwa
- przygotowuje menu
- sprawuje kontrolę nad porcjami
- asystuje podczas dostaw produktów

#### Commis Chef – młodszy kucharz, pomocnik osoby zatrudnionej jako Chef De Partie

- przygotowuje posiłki zgodnie ze wskazówkami szefa kuchni
- odpowiada za utrzymanie standardów bezpieczeństwa i higieny
- powinien posiadać zdolności adaptacyjne
- odpowiada za utrzymanie czystości w kuchni

#### Kitchen Porter – pomocnik kuchenny

- przygotowuje proste posiłki
- dba o czystość w kuchni
- myje, obiera, kroi warzywa
- zmywa naczynia

#### Diswasher – zmywający naczynia

- obsługuje maszyny zmywające naczynia
- ręcznie myje naczynia