

МНЕНИЕ ЭКСПЕРТА



ЛЮДМИЛА АНДРЕЕВА,
ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР
АГЕНТСТВА ДОМАШНЕГО
ПЕРСОНАЛА «АРИНА»

При подборе повара для той или иной компании нужно учитывать многое, а требования работодателя и запросы работника часто бывает непросто привести в соответствие. Чтобы не создавать лишних проблем, отыскивая себе подходящего специалиста опытным путем — путем проб и ошибок, поиск компромиссного решения лучше доверить профессионалам из агентства по подбору персонала, они помогут уже на начальном этапе определиться со всеми вопросами, возникающими в ходе обсуждения условий предстоящей работы, а также проверят профессиональную пригодность претендента на вакансию, его благонадежность.

ПОВАР для офиса

Каждый знает, что место повара на кухне — в ресторанах, столовых, кафе, на разных предприятиях, занимающихся производством продуктов питания. Но сегодня уже не редкость и повар в офисе. Организация корпоративных банкетов, ежедневного питания сотрудников компании — эту важную миссию дальновидные руководители все чаще возлагают на специально нанятых профессиональных кулинаров.

Согласитесь, немалая часть офисных служащих с часовым перерывом в середине рабочего дня проводит это время в светлом поиске места, где можно было бы перекусить. Все потому, что обедать вместе с ними в то же самое время выходит и еще несколько десятков «офисов», расположенных поблизости. Как следствие — перекусы в рабочее время домашними припасами, уходы на перерыв раньше назначенного времени, чтобы успеть место в кафе занять, опоздания с перерыва, и, в итоге, нервозность, конфликтные ситуации. Собственный

повар решает эти и многие другие проблемы.

Естественно, для приготовления пищи в офисе должны быть соответствующие условия — кухня или другое специальное помещение с, как минимум, плитой, холодильником и СВЧ-печью. Но иногда специалист требуется только для того, чтобы сервировать стол и правильно подать уже приготовленную и доставленную в офис еду.

Объем работ приглашенного или постоянного офисного повара в каждом случае оговаривается индивидуально, но, как правило, в его обязанности входят закупка продуктов, составление меню, приготовление блюд различной сложности (в том числе и диетиче-

ских), сервировка стола, подача пищи, поддержание рабочего места и кухонного оборудования в порядке, калькуляция затрат.

Конечно, такое решение проблем питания делает сотрудников более лояльными компании, помогает сплотить коллектив, ведь не зря, перечисляя требования к претендентам на вакансию повара, наряду со знанием технологических процессов приготовления блюд и опытом работы по специальности, работодатель часто указывает умение готовить по-домашнему. Для офисной «семьи» благодарный сотрудник, наверняка, будет готов при необходимости сделать чуть больше, чем записано в его служебных обязанностях. ❖

Повар для вас!

Агентство по подбору домашнего персонала «Арина» поможет вам найти повара для проведения банкета в офисе или специально арендованном помещении, для организации ежедневного питания сотрудников и гостей компании, а также домашнего повара, который займется всеми гастрономическими вопросами при подготовке семейного торжества или будет готовить для вас и ваших близких на постоянной основе. Гаранти-

руем оперативный поиск, индивидуальный подход, профессионализм и порядочность предлагаемых агентством кандидатов.



ул. Никитинская, 42
(бизнес-центр «БиК»), офис 807
тел. 259-60-19, 259-61-60
www.arina-personal.ru

