

Какие требования предъявляют современные работодатели к своим сотрудникам? Кто в кафе и ресторанах города сейчас более всего востребован? Какие качества и умения персонала ценятся больше всего?

Для того, чтобы наши студенты и будущие выпускники знали ответы на эти вопросы, в колледже запланирована серия встреч под общим названием «100 вопросов к работодателю» на которые будут приглашаться представители лучших заведений нашего города.

19 марта нашим первым гостем стал генеральный директор ресторанного комплекса «Честный стейк» Дмитрий Левченко.

В ходе круглого стола Дмитрий поделился историей своего успеха, рассказал о реалиях и особенностях работы своих ресторанов, современных подходах в бизнесе. Вопросы, которые студенты заблаговременно направили спикеру, касались не только возможностей и условий прохождения практики, но и сложностей ресторанного бизнеса, путей их решения.



По мнению Дмитрия, очень остро в настоящее время перед работодателями стоит проблема «кадрового голода»: «практически во все рестораны города очень нужны и официанты и повара, и менеджеры, а особенно бухгалтеры-калькуляторы». Главное в специалисте желание развиваться и умение работать в команде, отметил он.

Особенно запомнились некоторые высказывания Дмитрия:

«Правильные люди и правильная команда – приведут к успеху!»

«Если пройдеши с самых низов – вырастешь как профессионал»

«В ресторане, как и на кухне, мелочей не бывает»

Благодарим Дмитрия Левченко за открытость, откровенность, доступную подачу информации, честную философию бизнеса и готовность к взаимодействию!

Надеемся на плодотворное сотрудничество в будущем, а также ждем практических мастер-классов от ведущих шеф-поваров.

