



# Employment Value Proposition (EVP) для су-шефа паназиатского ресторана «Zuma» или Ценностное предложение для су-шефа паназиатского ресторана «Zuma»

*Если тебе понравилась Часть 1 и ты хочешь ее получить, тогда ты должен быть готов разделить Часть 2.*

## Часть 1. Возможности и бенефиты:

- Молодая, разносторонняя команда.** Сотрудники ресторана Zuma – это молодые люди от 20 до 35 лет. Их объединяет активная жизненная позиция, стремление расти и развиваться.
- Возможность карьерного роста.** Наша стратегия – 10 ресторанов за 10 лет. В компании уже есть такие известные проекты, как: Zuma, Супра, Мидия. Главное, постоянно развиваться и проявлять свой потенциал, и вот: ты уже не су-шеф, а, шеф-повар!
- Стажировки.** Мы состоим в партнерских отношениях множеством ресторанов. У тебя будет возможность пройти стажировку практически в любом ресторане России.
- Регулярные мероприятия.** Ужины приглашенных Шефов, Кейтеринги на 1000 человек, Мы регулярно готовим для первых лиц страны и активно участвуем в ВЭФ с зарождения этого мероприятия. А это значит, что будет много не рутинной работы с шеф-поварами и особыми гостями.
- Гастроли.** Бренд-шеф вместе су-шефами и поварами регулярно участвуют в гастролях представляя вкус Zuma за пределами Владивостока – у тебя будет возможность блеснуть своим профессиональным и организаторским мастерством и познакомиться с самыми известными шефами России.
- Возможность создавать авторские блюда.** Зеленый свет творчеству: развивай свой практический вкус, пробуй, экспериментируй с новыми сочетаниями, создавай новые блюда, которые могут войти в меню нашего ресторана.
- Профессиональное обучение.** В ресторане существует система обучения «Zuma University», оборудован учебный класс, где ежемесячно преподают амбассадоры своей профессии. Также есть две платформы для дистанционного обучения:
  - **Service Guru** дает возможность заходить в программу через приложение в телефоне значительно упрощает процесс обучения и делает его более удобным и комфортным, предлагает интерактивные тесты, учебные материалы, обратную связь с руководством.
  - **WelcomePro.** Первый онлайн-университет ресторанный бизнеса. Обучение в WP актуально на территории России и Казахстана. У каждого желающего сотрудника есть возможность получить доступ к любому вебинару на сайте.
- Управление подразделением.** Мы так же разделяем твоё рвение показывать результаты и быть лучшим, поэтому дадим в нагрузку тебе одно из подразделений кухни в полное управление.
- Престиж работы.** Если ты Су-шеф ресторана Zuma, ты являешься представителем лучшего регионально ресторана по версии журнала GQ, ресторана, вошедшего в ТОП 100 лучших ресторанов России (по версии TripAdvisor и Spoon).
- Внутренние конкурсы.** Ресторан Zuma является первым рестораном на Дальнем Востоке, организовавшим кулинарный чемпионат среди поваров – Zuma Kitchen Profi. На этом останавливаться мы не собираемся. Ты сможешь принять участие в организации или организовать еще что-то более интересное.
- Реализация творческих идей.** Наш ресторан всегда открыт для новых идей и предложений. Твоя задача реализовать и показать результат.
- Заработная плата.** В нашем ресторане круто любить свою работу и любить работать много, поэтому, если ты тоже это любишь, высокая заработная плата тебе обеспечена.
- Руководство.** Для нас Су-шеф – это не просто повар, это прежде всего руководитель. Он должен выполнять все функции управления (контроль, мотивация, планирование, организация), должен уметь обучать, транслировать свои знания на сотрудников. Су-шеф – это лидер с высокими менеджерскими компетенциями.
- Внешнее обучение.** Мы обучаем наших сотрудников не только внутри компании, но и привлекаем внешних консультантов. Всевозможные тренинги, обучение в других городах – это все доступно нашим Су-шефам.
- Гибкий график отпусков.** Думаешь Су-шефы никогда не отдыхают и работают на износ? Может быть и так, но только не в ресторане Zuma!!! Ты можешь уйти в отпуск, когда тебе будет нужно, кроме «сезона». Главное и основное – предупредить руководителя за 1 месяц.
- Скидки у партнеров.** Компании-партнеры предоставляют скидки на свои услуги нашим сотрудникам. Парикмахерская «Добро» предоставляет скидку 30% на маникюр и стрижку в дневное время по будням. Спа-салон «Baronga» дарит нашим сотрудникам сертификаты на процедуры.

## Часть 2. Твоя напряженная работа, нагрузка, правила, рамки и ограничения

- Ответственность за все происходящее на кухне на смене.** Двигаюсь без шума, вижу в темноте, слышу издали, могу не спать сутками... И каждое вышедшее блюдо с кухни – мое лицо и моя ответственность.
- Работа с подчиненными.** У тебя в подчинении будет 60 поваров. Будь готов, что тебе придется работать с настроением и навыками каждого из них.
- Дополнительный функционал.** У нашей компании стоит главная цель «7000 изменений в год». Чтобы выполнить эту цель, буду готов к дополнительным задачам.
- Собрание в выходной день.** Ты можешь не посещать собрания ресторана, если они проходят в выходной день, но это не снимает с тебя ответственность за задачи, которые поставлены тебе в твое отсутствие.
- Выполнять задачи в срок.** Каждый день мы генерируем цели и задачи, не выполнить задачу ты не имеешь права, но если тебе все таки это удалось, то поверь есть только три «несгораемые» жизни.
- Помни!** У Zuma свой, запатентованный календарь праздничных и выходных дней (Новый год, 8 марта?...неет, не слышали) Именно Мы делаем праздники для наших гостей!
- Писать паблики в сети.** Это не только возможность, но и обязанность. Подчини себе свою музу, пусть вдохновение приходит не тогда, когда вздумается, а как у профессионалов, когда нужно.
- Ненормированный и нестабильный график.** По 12-13 часов, 4 через 2, 5 через 2. У нас принято вырабатывать всю смену, задерживаться, если этого требуют гости. И помни, 13 000 шагов в смену заменяют сорокаминутную тренировку!
- Стандарта работы.** Наши стандарты постоянно меняются, чтобы превосходить ожидания гостей. Ты должен знать их от и до, а главное, передавать эти знания сотрудникам и контролировать соблюдение стандартов.
- Интенсивная работа.** Ты должен знать, что работа Су-шефом в ресторане «Zuma» – это 100 % интенсивного темпа. Скучать не придется.
- Стандарты внешнего вида.** Очень важно соблюдать стандарты внешнего: носить головной убор, снимать личные вещи.
- Санитарные нормы/техника безопасности.** Су-шеф обязан знать и соблюдать технику безопасности и санитарные нормы
- Жесткое соблюдение ТТК.** Мы не имеем право «потерять» вкус наших блюд, поэтому ТТК – one love: обучаем сотрудников и контролируем их знание.