

16

Preto, aby reštaurácie mohli čo najefektívnejšie zarábať čo najviac peňazí, sú všetky podobne organizované.

Rozdelia sa úlohy a jednotliví pracujúci sa špecializujú na rôzne aspekty práce. Tieto rozdelenia sú tu preto, lebo nám umožňujú chrliť pokrmy rýchlejšie. Hlavné a najzreteľnejšie hranice nachádzame medzi manažmentom a pracujúcimi, a taktiež medzi „prednou“ a „zadnou“ časťou podniku. Tým, že sa tieto rozdelenia upevňujú, vzniká hierarchia a isté úlohy sa spájajú s určitými druhmi ľudí. Del'ba práce v typickej malej reštaurácii vyzerá asi takto:



Manažment



ŠÉF

(Reštaurácia mu patrí. Jeho prácou je zabezpečiť, aby zarábala. Zvyčajne vie veľa o jedle. Zostavuje menu, kupuje zariadenie, najíma a vyhadzuje ľudí a niekedy sa po reštaurácii promenáduje, aby sa uistil, že všetci pracujú na plné obrátky. Reštaurácia je jeho kapitál.)



MANAŽÉRKA

(Jej náplň práce je kontrola zamestnancov. Vybavuje všetky sťažnosti a vzniknuté problémy, čím zaisťuje hladký priebeh pracovného procesu. Je často staršia než zamestnanci a dlhé roky pracovala ako čašníčka, barmanka alebo kuchárka. Samozrejme, nemusí ísť o ženu. Keďže chod výrobného procesu iba vynucuje a nemá z neho priamy zisk, nie je v tom taká zapálená, ako jej šéf. Niekedy je vedúca zároveň i barmanka, hlavná čašníčka alebo šéfkuchárka.)

Pracujúci

zadná časť podniku

Bežnou praxou býva, že celý personál zadnej časti podniku je zložený z nelegálnych imigrantov, ktorí pracujú načierno. Keďže nekomunikujú so zákazníkmi, nemusia vyzeráť ako oni, ani hovoriť ich jazykom.



KUCHÁR TEPLÝCH JEDÁL

(Pripravuje teplé jedlá, najmä predjedlá. Zvyčajne býva najlepšie plateným zamestnancom v kuchyni a niekedy zastáva rolu dohliadača.)



KUCHÁR STUDENÝCH JEDÁL

(Pripravuje šaláty, prílohy a dezerty. O niečo menej kvalifikovaný a platený než kuchár teplých jedál.)



POMOCNÁ KUCHÁRKA

(Pripravuje rôzne prísady. Vyrába hromadné jedlá ako omáčky alebo polievky. Prenáša hotové jedlo a pomáha ďalším kuchárom v čase najväčšieho zhonu.)



UMÝVAČ RIADU

(Najhoršia práca v reštaurácii. Umývač riadu len umýva riad a ukladá ho na miesto. Jeho robota je tá najsmradľavejšia, najhlučnejšia, najhorúcejšia a fyzicky najnáročnejšia v celej reštaurácii. Zvyčajne je aj najhoršie platený. Táto práca sa vyhradzuje pre veľmi mladých alebo veľmi starých.)

Predná časť podniku

Personál prednej časti podniku má reštauráciu reprezentovať a byť schopný zaobchádzať so zákazníkmi. Často sú to vzdelaní ľudia, ktorí majú nejaký zbytočný titul zo slovenčiny, histórie alebo, čo je ešte horšie - z dejín umenia.

BARMAN

(Mieša drinky pre zákazníkov pri bare a pre čašníkov. Musí vyvolávať dojem, že sa vyzná v miešaných nápojoch, v pive a víne. Predáva aj jedlá.)



ČAŠNÍCI

(Vybavujú objednávky, servírujú jedlo, prijímajú platby a spravidla predajú, čo sa len dá. Musia vyvolávať zdanie, že vedia veľa o jedle a dosť o nápojoch.)



HOSTESKY

(Zdvíhajú telefóny a usádzajú zákazníkov. Vo veľkých reštauráciách sú zvyčajne potrebné neustále; v malých reštauráciách iba cez víkendy alebo počas sviatkov. Prácu hostesiek vykonávajú takmer vždy ženy.)

POMOCNÝ ČAŠNÍK

(Odstraňuje zo stolov špinavé riady. Čistí a prestiera stoly. Vypomáha aj pri varení - krája chlieb alebo nalieva vodu. So zákazníkmi veľmi komunikovať nemusí.)

Pomocní čašníci a hostesky sa väčšinou chcú „vyšvihnúť“ a stať sa čašníkami alebo barmanmi. Rovnako i umývač riadu chce variť, pomocný kuchár chce byť kuchárom studených jedál, a ten by bol zase radšej kuchárom teplých jedál.

Uvedený popis funkcií, ako aj vek, pohlavie, rod a etnikum sa líšia od prípadu k prípadu. Vo väčšine reštaurácii má však majiteľ ucelenú predstavu o tom, ako by mali vyzeráť pracovníci na jednotlivých postoch. Del'ba práce sa tak prekrýva s kultúrnymi rozdielmi.