

КУХНЯ НАИЗНАНКУ

АВТОР
ВОЛ ЛИРИК

18+

Вол Лирик
Кухня наизнанку.
Общепит как есть. Глава I

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=73270058

SelfPub; 2026

Аннотация

Про то, как устроен общепит изнутри, на самом деле. Вся правда о работе общепита, каждого сотрудника и каждого подразделения.

Вол Лирик

Кухня наизнанку.

Общепит как есть. Глава I

Всё, что вы хотели знать о ресторанах, но боялись спросить

Введение

Вы когда-нибудь задумывались, что происходит за той дверью с надписью «Служебное помещение»?

Там, за ней, официант перестаёт улыбаться. Повар орёт что-то непечатное. Посудомойка философствует о смысле жизни под грохот тарелок. А менеджер тихо плачет над графиком смен.

Ресторан – это театр. Зал – сцена, где всё красиво, вежливо и пахнет хорошим кофе. Кухня – закулисье, где творится настоящая магия. Иногда чёрная.

Я написал эту книгу, чтобы вы заглянули за кулисы. Без прикрас, но с любовью. Потому что общепит – это особый мир. Жёсткий, весёлый, абсурдный. Мир, где люди работают на износ, чтобы вы провели приятный вечер.

Здесь вы узнаете:

– почему еда приходит так быстро (спойлер: её не готовят с нуля)

– о чём думает официант, когда вы щёлкаете пальцами

– куда реально уходят деньги из чека

– и почему повара – самые странные и прекрасные люди на земле

Готовы? Тогда добро пожаловать на кухню. Только не трогайте ничего руками. И ради бога – не стойте в проходе.

Часть I. Анатомия заведения

Глава 1. Кто все эти люди?

Иерархия от бога до посудомойки

Любой ресторан – это маленькое государство. Со своей властью, законами и классовой системой. И поверьте, эта система жёстче, чем в средневековой Европе.

На самом верху – собственник. Тот, кто вложил деньги. Иногда он появляется раз в месяц, садится за лучший столик и делает вид, что всё понимает. Иногда – торчит на кухне каждый день и сводит всех с ума. Оба варианта так себе.

Собственники бывают трёх типов:

– «Инвестор» – купил бизнес, ничего не понимает, требует прибыль

– «Романтик» – хотел ресторан мечты, получил бессонницу и долги

– «Бывший повар» – знает всё, контролирует всё, доверяет никому

–Ниже – **управляющий**. Это человек, который реально тащит заведение. Он решает проблемы. Все проблемы. Повар напился? Управляющий. Гость скандалит? Управляющий. Потоп в подвале? Угадайте кто.

Хороший управляющий – редкость. Его узнают по потухшим глазам и телефону, который разрывается в три часа ночи.

Дальше мир делится на две касты: кухня и зал.

Они друг друга не понимают. Иногда – ненавидят. Это нормально. Так было, есть и будет.

Кухня – это отдельная вселенная со своей иерархией.

На вершине – **шеф-повар**. Творец, диктатор, психотерапевт и козёл отпущения в одном лице. Он придумывает меню, контролирует качество и отвечает за всё, что выходит из кухни. Когда гость хвалит блюдо – это заслуга шефа. Когда жалуется – тоже шеф виноват. ##

Хороший шеф – это не тот, кто красиво готовит. Это тот, кто может:

- работать 14 часов без перерыва
- не убить су-шефа, когда тот запорол соус
- объяснить владельцу, почему нельзя экономить на продуктах
- вытащить смену, когда половина команды заболела

Су-шеф – правая рука шефа. Делает всю грязную работу, пока шеф занимается творчеством и переговорами с поставщиками. Мечтает стать шефом. Иногда тайно ненавидит своего.

Повара линии – рабочие лошадки кухни. Каждый отвечает за свой участок:

– **горячий цех** – мясо, рыба, основные блюда

– **холодный цех** – салаты, закуски, десерты

– **заготовка** – нарезает, чистит, подготавливает с утра до ночи

Между ними негласное соревнование. Горячий цех считает себя элитой. Холодный огрызается, что без их закусок гости разбегутся от голода.

В самом низу кухонной иерархии — **заготовщики и посудомойки**.

Про них забывают. Их не благодарят. Но попробуйте провести смену без чистых тарелок – поймёте, кто тут главный.

Посудомойка знает о ресторане больше всех. Она видит, какие блюда возвращаются нетронутыми. Слышит все разговоры. Переживёт любую текучку. Когда-нибудь я напишу отдельную главу про этих невидимых героев.

Зал – совсем другая история.

Здесь правит **администратор** (он же менеджер смены). Это человек-оркестр: распределяет столики, решает кон-

фликты, следит за официантами, успокаивает истеричных гостей и пересчитывает выручку в четыре утра.

Администратор всегда улыбается. Даже когда хочет кого-то задушить. Профессиональная деформация.

Официанты – лицо заведения. Гости видят только их. Если еда вкусная, но официант хамит – ресторан плохой. Если еда так себе, но официант очарователен – «ну, в целом неплохо».

Официанты делятся на:

– **«Студенты»** – пришли временно, застряли на три года
– **«Профессионалы»** – сделали это карьерой, зарабатывают больше офисных менеджеров

– **«Транзитные»** – между работами, между жизнями, между нервными срывами

– **Хостес** – встречает гостей. Кажется, что работа простая. На деле – выдерживать улыбку восемь часов подряд, пока тебе хмят, флиртуют и требуют «столик у окна, который забронирован, но нам очень надо».

Бармен – отдельная каста. Он одновременно психолог, шоумен и химик. Хороший бармен помнит, что пьёт каждый постоянный гость. Великий бармен знает, когда пора вызвать такси и вежливо выпроводить.

Бармены считают себя выше официантов. Официанты считают, что бармены просто ленивые. Этот спор вечен.

Есть ещё невидимый фронт – бэк-офис.

- **Бухгалтер** – появляется раз в неделю, наводит ужас своими таблицами
- **Закупщик** – вечно торгуется с поставщиками и прячет накладные
- **Маркетолог** – требует «контент для соцсетей», не понимая, что на кухне ад
- **Владелец** – приходит с друзьями, просит скидку в собственном заведении и даёт советы, от которых у шефа дёргается глаз

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.