



Sieć hurtowni MAKRO Cash&Carry Polska pod koniec 2016 roku uruchomiła program wspierający rozwój uczniów i absolwentów szkół gastronomicznych - „SzeF dla Młodych Talentów”. Poradami dotyczącymi poszukiwania pierwszej pracy w branży gastronomicznej dzielą się eksperci zaangażowani w projekt m.in. doradca personalny Dorota Minta oraz szef kuchni restauracji Aruana, Witek Iwański.

Na program „SzeF dla Młodych Talentów” składają się płatne staże w MAKRO oraz Miksery Kulinarne, czyli cykl spotkań edukacyjnych skierowanych do uczniów ze szkół gastronomicznych.

- Naszą ideą jest wspieranie młodych ludzi w stracie w karierze zawodowej oraz integrowanie szkół i systemów edukacji z branżą gastronomiczną – mówi Wioletta Dudzińska- Szajniuk, koordynator programu stażowego „SzeF dla Młodych Talentów” - Aplikować można poprzez stronę internetową MAKRO, ale również odpowiadając na ogłoszenia zamieszczone na portalu pracuj.pl – dodaje.

Do tej pory spłynęły już dziesiątki aplikacji od młodych kucharzy pragnących rozwijać się pod okiem ekspertów z MAKRO. Choć konkurencja jest duża, istnieje wiele sposobów na wzbudzenie zainteresowania u rekrutera.

- Najlepszą metodą na wyróżnienie się jest autentyczność. Jeżeli jesteśmy autentyczni, pokazujemy, co nas pasjonuje, ale również jakie mamy deficyty, pracodawca zwróci na nas uwagę – zapewnia Dorota Minta, doradca personalny w programie „SzeF dla Młodych Talentów”.

Jak podkreśla Witek Iwański, szef kuchni restauracji Aruana i członek Rady programu „SzeF Dla Młodych Talentów”, kariera w gastronomii wiąże się z ciężką pracą, dlatego istotne jest, aby kandydat posiadał pewne cechy charakteru.

- Młody człowiek, który rozpoczyna karierę w gastronomii, musi być pracowity, sumienny, zdyscyplinowany i odporny na stres. Powinien obserwować branżę oraz to, co dzieje się na świecie – zaznacza zdobywca tytułu „Młody Talent” Żółtego Przewodnika Gault&Millau Polska 2015.

MAKRO Cash & Carry ([press box](#))