

Spis treści

| | |
|--|-----------|
| WPROWADZENIE | 9 |
| WSTĘP | 11 |
| 1. PRZYGOTOWANIE DO ZAWODU | 17 |
| Jak zostać szefem kuchni? | 17 |
| Gdzie szukać dobrej edukacji za granicą? | 28 |
| Krótko i na temat – kilka pytań do Dawida Balany | 29 |
| Krótko i na temat – kilka pytań do Anety Kuroń | 31 |
| Krótko i na temat – kilka pytań do Jana Kuronia | 32 |
| Dlaczego warto wyjechać na staż? | 34 |
| Jak znaleźć mentora? | 34 |
| Miej życie poza kuchnią – wywiad z Thomasem Kellerem | 37 |
| W kuchni wszyscy jesteśmy commis – wywiad z Robertem Trzópkim | 43 |
| Dlaczego kobiety są dobrymi szefami kuchni? | 49 |
| Krótko i na temat – opinia Marii Canabal | 52 |
| Talent nie ma płci – wywiad z Eleną Arzak | 55 |
| 2. BUDOWANIE KONCEPTU RESTAURACJI | 63 |
| Jak znaleźć dobry lokal? | 63 |
| Jaki koncept gastronomiczny wybrać? | 66 |
| Jaki sprzęt kupić do kuchni? | 84 |
| O czym warto pamiętać przed uruchomieniem restauracji? | 89 |
| Czy warto zainwestować w otwartą kuchnię? | 97 |
| Jak stworzyć menu restauracji? | 101 |

| | |
|--|------------|
| Skąd brać towar do restauracji? | 106 |
| Jakie czynniki generują koszt produktu? | 112 |
| Co kryje się za tanim produktem? | 113 |
| Uwielbiam zmęczenie i adrenalinę po dobrym serwisie | |
| – wywiad z Agatą Wojdą | 117 |

3. BUDOWANIE ZESPOŁU **131**

| | |
|---|------------|
| Jak szukać pracowników? | 131 |
| Jak prowadzić rekrutację? | 133 |
| Jakiego kandydata szukać? | 134 |
| Jak powinna wyglądać rozmowa rekrutacyjna? | 136 |
| Jak powinna wyglądać struktura osobowa kuchni? | 139 |
| Jak zarządzać zespołem w kuchni? | 142 |
| Co wpływa na zadowolenie pracownika? | 147 |
| Szef czy lider? | 150 |
| Jak powinna wyglądać współpraca szefa kuchni z innymi działami? | 151 |
| Jak powinna wyglądać współpraca szefa kuchni z salą? | 158 |
| Jak dzielić typy i uniknąć wojny na pokładzie? | 161 |
| Krótko i na temat – odpowiedź Wojciecha Korfela | 165 |
| Jak powinna wyglądać współpraca szefa kuchni z sommelierem? | 169 |
| Harmonijne dopasowanie – wywiad z Anną Oleksak | 183 |
| Nie karmimy żołądków, ale głodny umysł | |
| – wywiad z Massimo Botturą | 187 |
| Zespół to system naczyń połączonych | |
| – wywiad z Małgorzatą Jarmoc-Hecht | 195 |

4. STANDARDY PRACY W KUCHNI **209**

| | |
|---|------------|
| Jakie są typy organizacji pracy w kuchni? | 209 |
| Jakie czynniki wpływają na organizację pracy w restauracji? | 216 |
| Jak usprawnić pracę w kuchni? | 222 |
| Pochwała prostoty – wywiad z Dariuszem Barańskim | 225 |
| Zmiana perspektywy – wywiad z Przemysławem Klimą | 237 |

| | |
|---|------------|
| 5. SYTUACJE KRYZYSOWE I TRUDNOŚCI ZAWODU | 245 |
| Jak reagować, kiedy dzieje się coś nieprzewidzianego? | 245 |
| Jakie są największe problemy związane z pracą w kuchni i jak sobie z nimi radzić? | 253 |
| Krótko i na temat – historia Renaty Targosz | 255 |
| Krótko i na temat – historia Justyny Mazur | 256 |
| Kreatywność to wieczny niepokój – wywiad z Joseanem Aliją | 271 |
| Życie po życiu szefa kuchni | |
| – wywiad z Przemysławem Błaszczakiem | 277 |
| Krótko i na temat – kilka pytań do Katarzyny Błońskiej i Tomasa Czudowskiego | 285 |
| | |
| 6. ŚWIADOMA GASTRONOMIA | 291 |
| Na czym polega świadoma gastronomia? | 291 |
| W poszukiwaniu równowagi – UMYŚŁ | 293 |
| W poszukiwaniu równowagi – CIAŁO | 295 |
| Czym jest świadome gospodarowanie i jak je wprowadzić w restauracji? | 298 |
| Jak będzie wyglądać kuchnia i co będziemy jeść w przyszłości? | 301 |
| Jak może wyglądać kulinarna świadomość w praktyce? | 303 |
| Jak będzie zmieniał się świat gastronomii? | 310 |
| Życie nie polega na szukaniu doskonałego smaku | |
| – wywiad z Tadeuszem Müllerem | 319 |
| | |
| ZAKOŃCZENIE | 330 |
| PODZIĘKOWANIA | 333 |
| SŁOWNICZEK | 335 |
| BIBLIOGRAFIA | 338 |
| DODATEK: CZĘŚĆ PRAKTYCZNA | 342 |