

Альбина Рай

ШКОЛА ЖИЗНИ

НА ПОДНОСЕ

Откровения официантки

**СОДЕРЖИТ
НЕЦЕНЗУРНУЮ
БРАНЬ**

#1000ИНСАЙТОВ

18+

1000 инсайтов

Альбина Рой

**Школа жизни на подносе.
Откровения официантки**

«Автор»

2023

Рой А.

Школа жизни на подносе. Откровения официантки / А. Рой —
«Автор», 2023 — (1000 инсайтов)

Никогда не знаешь наверняка, какие перемены уготованы судьбой, и что они с собой несут. Когда, казалось бы, совершенно случайная встреча оказывается началом крутых и судьбоносных жизненных поворотов. Именно благодаря такой встрече героиня истории бросает хоть и ненавистную, но перспективную работу, и становится официанткой, Она влюбляется в эту профессию с первого дня, несмотря на многочисленные трудности и испытания. Автор без утаек повествует читателю о закулисе ресторана, ненавязчиво подсвечивая самые потаенные его уголки. Благодаря этим откровениям вы познакомитесь с обратной стороной праздника и поймёте, как и почему официантам порой с трудом даются их вежливые улыбки.

© Рой А., 2023

© Автор, 2023

Содержание

Глава 2. В официанты я пойду, пусть меня научат	7
Конец ознакомительного фрагмента.	18

Альбина Рой

Школа жизни на подносе.

Откровения официантки

Глава 1. Перемены

Будущую профессию мне выбрали родители, приговаривая, что за торговлей будущее, а будущее – наше всё. Как и большинство подростков, я слабо себе представляла своё светлое завтра, поэтому мне было абсолютно фиолетово, кем в этом «завтра» быть: учителем, технологом или товароведом.

Главное, как я понимала, – дорога в это космическое измерение, которую мне должен был помочь проложить полученный диплом. Однако я быстро поняла, что если за торговлей и правда, будущее, то точно не моё!

Я долго пыталась её полюбить. Я работала с разными группами товаров. Я уходила из торговли и возвращалась в неё. Но любви так и не случилось. Поэтому, вердикт давно вынесен и обжалованию не подлежит.

В то время мне был двадцать один год, три из которых я прозябала продавцом второй категории в специализированном магазине «Ткани», в который меня затолкала мама по большому благу. Справедливости ради замечу, что коллектив в магазине был замечательный. В нём работал сплоченный женский батальон профессионалов, знающих свою работу от и до. Но и этот факт моей любви к профессии не добавил. На работу я плелась с неохотой и, не успев выйти с выходного, с нетерпением ждала следующего.

В тот год долгожданный отпуск свалился на меня в марте. Несмотря на то, что этот месяц считался неудачным для отпуска, я была практически счастлива. Омрачила моё счастье лишь одна деталь – полученные отпускные. Не вспомню, какая по тем временам это была сумма, но точно помню, что она была настолько скромной, что её хватило бы лишь на дорогу, соберись я улететь куда-нибудь отдохнуть.

На носу была куча праздников, и я не придумала ничего лучше, чем отправиться с подругами в ресторан.

«Гулять, так гулять!» – решила я.

Несмотря на то, что ресторан был огромным, в тот день и яблоку в нем не было где упасть. Повсюду мелькали радостные лица людей, среди которых оказалось немало знакомых. Встретившись взглядами, мы улыбались и кивали друг другу в знак приветствия.

Богато накрытые столы пестрели всевозможными яствами. Музыканты со сцены приветствовали гостей ресторана песнями. В общем, атмосфера вокруг царила праздничная. Я ее обожала и чувствовала себя на этом празднике жизни как рыба в воде.

В разгар веселья я нос к носу столкнулась с девочкой, с которой мы когда-то учились в одной школе и с которой не виделись вечно. Обрадовавшись внезапной встрече, мы набросились друг на друга с вопросами, как это обычно случается с людьми, которые давно друга друга не видели. Миланка работала в каком-то ресторане певицей, выглядела прекрасно и, в целом, производила впечатление человека, вполне себе довольного собственной жизнью.

Мы немного поболтали о разном. Я похвасталась несказанным ощущением счастья от пребывания в отпуске, сравнив себя со свободной птицей. А затем пожаловалась, что птице, правда, подрезали крылья и что из-за смехотворных отпускных, сидеть ей в клетке под названием «любимый снежный город». Поэтому пока как в той песне: «я пою и танцую!» и чем дальше развлекать себя планирую, ещё не придумала.

Внимательно выслушав, Милана вдруг спросила:

– А ты не хочешь попробовать поработать официанткой? У нас как раз сейчас набирают.

Видимо, я выглядела настолько удивлённой, что она поспешила меня уговаривать:

– В отпуск сможешь летать с нормальными деньгами. Причём летом!

Предложение подруги звучало заманчиво.

– Но у меня нет опыта, – возразила я.

– И что? Научат, – заверила Милана. – Подумай только, ты не просто будешь хорошо зарабатывать, но и работать в крутом ресторане, куда просто так не попасть! Люди очередь ждут, лишь бы там поесть!

– Ну не знаю... – сомневалась я.

– Давай так. Я сначала поговорю с директором. Посмотрим, что он скажет. А ты пока думай, хорошо? В понедельник созвонимся.

– Ладно, уговорила, Милка! – засмеялась я и пообещала ее набрать.

Естественно, я не посчитала этот разговор серьезным. Вряд ли у меня вообще где-то сохранился номер школьной приятельницы.

Но, как говорится, твоё от тебя не уйдет, потому что Милка сама мне позвонила и заявила, что уже поговорила обо мне с руководством, и они ждут меня на собеседование в понедельник. То есть, завтра!

– Смотри, не подведи меня! Тебя будут ждать в одиннадцать утра, – подытожила Милка, сказав, что болтать ей сейчас некогда, ей нужно петь.

«Ну, во-от! Отдохнула Альбина, называется!» – с досадой подумала я.

И тут же успокоила себя мыслью, что сходить на собеседование – не означает выйти на работу. Так что пусть Милка поёт себе спокойно. Раз обещала, значит, не подведу.

Глава 2. В официанты я пойду, пусть меня научат

Проснувшись утром, я не спеша привела себя в порядок. Для собеседования я выбрала чёрное шифоновое платье ниже колена, с белым воротничком и манжетами. Мне нравилось, как оно на мне сидит и, несмотря на простоту, что-то в нём, однозначно, было. То, что я напоминала в нём монашку или, в лучшем случае, училку, а на собеседование направлялась всё-таки в ресторан, меня несколько не смутило. Оставшись довольной отражением в зеркале, я вышла из дома.

Ресторан находился в пятнадцати минутах ходьбы, и я решила пройтись пешком. Благо, погода и время позволяли.

Вспомнилось, как когда-то я посетила этот ресторан в качестве госты. Меня пригласил туда на ужин один ухажёр. Он мне нравился, поэтому я жутко нервничала.

Ресторан меня впечатлил. Попасть в него можно было только по предварительной записи, тем не менее, мой поклонник чувствовал себя в нём, как дома. Почему-то сразу стало понятно, что ужинал он там часто, лишь меня спутниц. За этими мыслями я не заметила, как подошла к нужным мне дверям.

В холле меня встретила улыбчивая гардеробщица, поинтересовавшись, по какому вопросу, так как для посетителей ресторан был ещё закрыт. Узнав, что мне назначено собеседование, она предложила раздеться и подождать в соседнем зале. Не успела я ознакомиться с интерьером, как в зал вошли мужчина и женщина. Я поздоровалась и назвала своё имя.

Мужчина показался мне огромным. Одет он был в строгий классический костюм, который, несмотря на большой рост и тучность, сидел на нем идеально. На его лице угадывались характерные черты восточной национальности, в разнообразии которых, правда, я особо не разбиралась. Как оказалось, это и был сам директор.

– А ты чего в такое платье вырядилась? У тебя что, ноги кривые? – произнёс он с сильным акцентом, уставившись на меня при этом своими огромными глазами.

Надо признать, что подобные разговоры автоматически поднимали во мне давление. Но слова, уже готовые сорваться с моих губ, прервал его следующий вопрос:

– Почему ты решила прийти к нам работать официантом?

Я ответила, что работаю в сфере торговли, но работа моя мне не нравится. Что буквально на днях пошла в отпуск. А так как планов уезжать из города нет, решила попробовать себя в новой для себя сфере. И, если мне понравится, то я, возможно, останусь..

На что вылетел очередной раскат грома:

– Что значит, если тебе понравится?! А если ты нам не понравишься?

Я приготовилась развернуться и уйти. Напоследок, холодно глядя на директора, ответила:

– Если я вам не понравлюсь, думаю, что вы мне об этом скажете.

И тут в разговор вмешалась женщина, всё это время молчавшая в стороне:

– Аллан, перестань! Конечно же, девочка должна попробовать! – и она тут же обратилась ко мне: – Скажи, ты можешь сегодня приступить к работе?

«Вот чёрт!» – подумала про себя я, буквально видя, как несостоявшийся отпуск уже машет мне ручкой. Но, вслух почему-то произнесла:

– Конечно!

Галина Фёдоровна, – так звали женщину и по совместительству совладелицу ресторана, – великодушно разрешила мне пойти домой переодеться, потому что выбранное мною платье не соответствовало стилистике ресторана от слова совсем. И настоятельно рекомендовала взять две пары обуви: одну – красивую, другую – удобную.

Собственно, Галина Фёдоровна и являлась тем человеком, благодаря которому все шестеренки ресторана гармонично и слаженно между собой взаимодействовали. Её можно было любить или не любить, но её грамотным руководством и женской мудростью не восхищаться было невозможно. Однако, всё это мне только предстояло узнать, а пока я шла домой, чтобы снова вернуться обратно.

Глава 3. Что такое ресторан и как в нем едят

Вернувшись с работы мама, наблюдая мечущуюся по квартире меня, ещё и в белой блузке, резонно поинтересовалась, на какой такой праздник, да ещё среди бела дня, собралась её дочь. Продолжая бегать, я на ходу ответила, что мне предложили поработать в ресторане, и я согласилась.

Решив, что я сошла с ума, мама присоединилась к моей беготне, в надежде услышать хоть что-то вразумительное. Я же, понимая, что добром это всё не кончится, сказала, что жутко опаздываю, а чтобы этого не произошло, необходимо сейчас же оставить меня в покое.

К назначенному времени я была как штык.

Галина Фёдоровна представила меня официантам как новую ученицу, закрепив моё обучение за администратором смены – Валерией Абрикосовой. Рыжеволосая бестия, с глазами цвета неба, провела меня по всем цехам, залам и закоулкам ресторана, познакомив со всеми, с кем представлялось возможным. От обилия лиц и имён у меня даже началось лёгкое головокружение.

В первый день в зал меня, естественно, не выпускали. Моей задачей было разбирать подносы и тележки с грязной посудой и относить это добро на мойку (чтобы официанты не тратили на это время). Выходить с мойки «пустой» было запрещено. То есть покинуть ее можно только с чистой посудой, которую я разносила либо в цеха поварам, либо несла в официантскую.

Вся посуда официантов должна быть натерта до блеска и только после этого её ставили в шкафы. Натирать посуду тоже нужно было уметь правильно. Для этого процесса у нас предназначались большие хлопчатобумажные скатерти. Трудность состояла в том, что, натирая тарелки, приборы или стекло, ты не должна прикасаться к ним голыми руками. Тогда на посуде не останется никаких следов, и она будет сиять, как новенькая. Научившись это делать как положено, вы никогда не сможете по-другому! Скажу больше: умение натирать посуду является одним из первичных критериев при оценке работника общепита. Если ты не умеешь это делать *правильно* – профессиональным официантом тебя никто воспринимать не будет.

Если вы спросите, чем ещё занимаются официанты, когда посуда вымыта, разнесена и натёрта, я вас заверю, что этот процесс бесконечен. Конкретно в этом ресторане – точно. И лицо в виде ученика официанта (в данном случае, меня), эту задачу всем существенно облегчало.

В мои обязанности также входило:

1. Следить за наличием заблаговременно нарезанных салфеток для подстановочных тарелок. Отмечу, что это был специфический бзик данного ресторана, с которым я впоследствии больше нигде не сталкивалась.
2. Следить за наличием чистых текстильных салфеток для сервировки.
3. Наполнять льдом ледницы при звонком: «Альбина, лёд! Срочно!», бросая при этом посуду, салфетки и всё, чем занималась до этого.
4. Следить за наличием хлеба в хлебницах.
5. Раскладывать этот самый хлеб с общей хлебницы в персональные, под заказ.
6. Периодически выбегать в общий холл и менять там грязные пепельницы на чистые.

Все эти задания должны были выполняться максимально быстро. При этом нельзя было забывать о поддержании чистоты в окружающем пространстве, то есть, в официантской. Никаких хлебных крошек, досок, грязной посуды, подносов с ней же, подносов с чистой, неразобраных тележек и прочего.

Если в смене было три официанта, то каждый почему-то видел в моём лице личного помощника. Это означало, что я должна была срочно выполнить его поручения. В тот день я не ходила, а буквально летала, махая крыльями, как птица, пытающаяся догнать свой клин.

Когда бизнес-ланч подошел к своему логическому завершению, народ наелся, и хаос, несколько часов царивший вокруг, наконец, закончился, я решила, что теперь, наверное, можно присесть на стул, одиноко стоявший в уголке. Не успела я это сделать, как в дверях показалась рыжая бестия Абрикосова. Устремив на меня пронзительный взгляд, она недовольно спросила: «А чего это ты расселась? Ты всё сделала? Сухари ты тоже нарезала?»

В душе не ведая, какие такие сухари мне придётся резать, я устало поднялась со стула.

Валерия оперативно достала огромную хлебную доску, не менее огромный алюминиевый контейнер, нож, сгоняла к поварам и вернулась с четырьмя буханками хлеба не первой свежести.

– Вот тебе для начала. Нарезешь, ещё принесу.

Поняв, что резать сухари – это хоть и святое занятие, которым здесь никто заниматься не любит, я даже обрадовалась. По-крайней мере, меня не будут без конца дёргать и я немного отдохну. Послушно, с ювелирной точностью, кубик к кубику (Лерка сказала, что чем меньше сухари, тем лучше), я стала наполнять этот огромный таз своим произведением искусства. Делала я это впервые. Как, впрочем, и все остальное сегодня.

Хлеб был довольно чёрствый, и рукоятка ножа больно впиалась в мою нежную ладонь. К концу второй буханки на ней вздулись мозоли. К четвёртой – мои руки колотило мелкой дрожью от нестерпимой боли. Мне стало плохо от мысли, что Лера принесёт обещанные следующие, как только я закончу. Поэтому я растягивала этот процесс, как могла. Когда с кухни раздалось нетерпеливое: «Официанты, несите тарелки! Обед готов!»

Я, не смея оторваться от дела дня, осталась стоять, где стояла. А пролетающая мимо Абрикосова, заглянув в наполненный сухарями контейнер, улыбнулась в тридцать два зуба и сказала, что я – молодец! И что на сегодня сухарей нам достаточно, и, вообще всем давно пора обедать.

Девочки обо мне позаботились, взяв все необходимое, и пригласили составить им компанию. Обеденное время – это время тишины и короткая передышка между дневным и вечерним «дурдомом». Случались дни, когда и этого не случалось. Тогда мы обедали либо по очереди, либо на ходу. Но в тот день нас никто не дёргал, не звал, а, может, мне так показалось, но я успела задать массу вопросов, которые накопились в процессе рабочего дня, и получить на них исчерпывающие ответы.

После обеда, пользуясь отсутствием гостей, мне провели короткий ликбез по сервировке. Моя голова была переполнена информацией, но я очень старалась ничего не упустить. Все эти вещи мне казались невероятно значимыми и интересными.

К примеру, вы знаете с чего начинается сервировка? Со скатерти? С тарелок? Неправильно! Тогда я тоже этого не знала.

Сервировка начинается со стульев! Каждый стул должен стоять точно на своём месте и на определенном расстоянии от стола. Даже, если вы не успеете убрать по каким-то причинам стол, поставить стулья правильно вы обязаны! Тогда в зале визуальное всегда будет порядок.

Не верите? Попробуйте поэкспериментировать дома на кухне.

Занятые моим обучением, никто из официантов не заметил, как в зал вошла Галина Федоровна и молча наблюдала за нами со стороны. Увидев её, мы притихли, и она, улыбаясь, направилась к нам.

Поинтересовавшись, как прошёл первый мой день, и понравилось ли мне в ресторане, пристально глядя на меня, спросила: «Завтра придёшь?»

Я утвердительно кивнула головой и подкрепила свою готовность уверенным «Конечно!»

– Ну, хорошо. Первую неделю походишь с десяти утра до семи вечера, потом поставлю в смену. А сейчас иди домой, отдыхай. И, да, с завтрашнего дня чтоб я тебя без подноса не видела. Даже пустой стакан ты несешь на нём. С водой – тем более.

Я хотела было сказать, что могу остаться, что я не устала, что... Но я поняла, что устала. Очень. Казалось, даже мысли в голове остановились от этой усталости. И тем не менее, мне это нравилось.

Попрощавшись со всеми, я отправилась одеваться.

Я шла пешком по заснеженному городу, мои тело и ноги с непривычки ныли и требовали горячую ванну. А я шла и улыбалась. И уже мечтала о завтра. Каким оно будет? Сколько всего ещё мне предстоит узнать? Не обманываюсь ли я в своём очаровании обрушившейся на меня новизной?

Глава 4. Первые восторги и трудности

Дома меня ожидал допрос с пристрастием от родителей. Уже обоих. Увидев мои горящие глаза, и, послушав восторженные рассказы про тарелки и сухари, они поняли, что их надежда на то, что мой первый рабочий день в ресторане станет последним, не оправдалась. Успокоив себя мыслью, что это моё «баловство» всего лишь на время моего отпуска, они угомонились и оставили меня в покое.

Я же, вспомнив, что с завтрашнего дня начинается моя неразрывная жизнь с подносами, решила начать практиковаться уже сегодня, несмотря на усталость.

В те времена у многих в домах были металлические подносы, точь-в-точь, как в ресторане. В нашем доме он тоже был. Решив, что отныне у него более важное предназначение, нежели служить подставкой для кухонной утвари, я переставила чайник и сахарницу с него на стол. Отмыв и начистив до блеска поднос, я отыскала хлопчатобумажную салфетку и положила ее сверху. Сегодня я узнала, что, оказывается, это делается вовсе не для красоты. А для того, чтобы посуда не скользила на подносе и могла быть благополучно доставлена до места назначения.

Родителям было велено, не садиться за стол, когда я дома. Вернее, садиться-то можно, но кормить их теперь буду я. Исключительно как в ресторане. И если кому-то приспичит выпить воды или чаю, чтоб не забывали, что у них теперь есть личный официант. Брать в руки стаканы и чашки им отныне запрещено. Для убедительности, я продефилировала перед ними с подносом на руке. Эта идея им очень понравилась.

Утром я проснулась гораздо раньше будильника, чем немало удивила родителей. Обещанный завтрак был подан. Пусть и неумело, но всё-таки. Проводив их на работу, я вышагивала по квартире с подносом, таская на нём всё, что попадалось под руку. Время шло для меня нескончаемо медленно.

Собственно, все последующие утра были такими же. Я рано просыпалась и не могла дожидаться выхода на работу. Я готова была приходить в ресторан к семи утра или не уходить оттуда вовсе, настолько всё новое мне было в кайф.

Когда утром следующего дня я появилась на пороге официантской, девочки в удивлении обернулись. Оказывается, все они были уверены, что после вчерашнего боевого крещения они видели меня в первый и в последний раз.

Но раз пошла такая песня, все обрадовались. Отныне моё обучение начиналось непосредственно с зала, который мы дружно готовили к предстоящему обеду. А обеды, надо сказать, проходили у нас с полной посадкой, которая менялась несколько раз.

С каждым днём я всё больше узнавала о работе официантов. И скоро я уже не шарахалась в недоумении, когда кто-то кричал: «Десять столовых мелких и десять пирожковых на тележку, быстро!»

Я знала, какой бокал для чего предназначен и умела правильно их расставлять при сервировке. Сколько сантиметров нужно отступить от края стола, чтобы поставить тарелку пра-

вильно. Где место пирожковой тарелки. И почему она, собственно, так называется. Я знала, с какой стороны блюда подавать, а с какой убирать грязную посуду. Как мне правильно подойти к гостю, и какой рукой работать, если правила не работают.

Для меня открылся совершенно новый мир, и этот мир мне безумно нравился. Каждую неделю Галина Фёдоровна проводила «школу официанта», пропустить которую ты мог, только если лежал с температурой под сорок. На занятиях она делилась с нами своим многолетним опытом, и я впитывала его, как губка. Я перечитала всю имеющуюся в ресторане литературу, а мне всё было мало и мало.

Но пока я была всего лишь учеником официанта. Делала то, что велено было делать и получала удовольствие от процесса.

Кроме сухарей. Не то, чтобы мне категорически не нравилось их резать. Просто от ежедневного нарезания зачерствевших буханок, мои ладони стали покрыты сплошными кровавыми мозолями.

Однажды, проходившая мимо Галина Фёдоровна, вдруг резко развернулась и подошла ко мне. Видимо, картина «Альбина режет сухари» слишком часто стала попадать в поле её зрения.

– А ну-ка покажи мне свои ладони! – строго глядя, сказала она. Положив нож на доску, я вытянула перед собой трясущиеся руки.

Галина Фёдоровна поменялась в лице, и мне показалось, что от переполняющего ее гнева она может задохнуться. Конечно, уже после, я много тысяч раз слышала крики этой неподражаемой женщины, но в тот день я услышала его впервые. И мне даже стало жаль Абрикосову, на которую обрушился весь праведный гнев Фёдоровны. Нужно сказать, вполне заслуженный. Окончанием этой тирады стало освобождение меня от «сухариной» участи с напутствием всем, что если кто-то ещё хоть раз поставит меня резать сухари, тот будет нарезать их лично весь месяц.

– Все меня услышали? – окинув всех присутствующих пристальным взглядом, она удалилась.

Наверняка вы задались вопросом: «а на кой чёрт в ресторане сухари?»

На самом деле, сухарики – это идея, опять же, Галины Фёдоровны. Она проста и от этого гениальна. Сухарики являлись непременным атрибутом каждого обеда. Вне зависимости от заказа: солянка ли это, борщ или куриная лапша с грибами, каждый мог насыпать себе их столько, сколько ему требовалось для гастрономического удовольствия. Бесплатно! К слову, сухарики у нас были потрясающие!

Помнится, как одна постоянная гостья даже захотела их у нас купить...

Закончив обед, она подозвала меня, чтобы выразить своё восхищение, и в конце, очевидно, в знак благодарности, выдала:

– Альбина, у вас всегда такие волшебные сухарики, я хочу их купить себе домой. Килограмма два можете мне взвесить?

Я даже побледнела, как мне показалось. Пообещав узнать, есть ли у нас в наличии нужное количество, и сделать всё от меня возможное, я удалилась в официантскую.

– Девочки, эта сумасшедшая хочет купить домой два килограмма сухарей, что делать? – я расстроено смотрела на боевых подруг.

Девчонки, выкатив глаза из орбит, уставились на меня.

– Скажи, она поела? Давай её быстро рассчитывай и провожай! Собери все сухари из зала и отдай! Скажи, что больше пока не делали. И быстро, чтоб они с Фёдоровной не встретились! – выпалила Лера Абрикосова.

Дело в том, что в нашем ресторане гостям отказывать было не принято! Тем более в такой мелочи, как сухари! К тому же, если бы Галина Фёдоровна узнала, что поступил такой запрос, мы бы резали эти сухари круглосуточно. И не потому, что она была жадная или это принесло

бы ей какую-то существенную прибыль, нет. Просто Галина Фёдоровна делала деньги из всего, из чего их можно было сделать. И этому многим стоило бы у нее поучиться.

Но, прости, Федоровна, до сухарей мы тебя допустить не могли! Поэтому, извинившись перед гостьей, я обчистила креманки на всех столах и торжественно вручила той, возжеленные ею сухарики. При этом сказала:

– Простите, сухари мы не продаём! Вы же понимаете, ЧТО означает нарезать два килограмма сухарей? – многозначительно заглядывая ей в глаза, спросила я и добавила: – Но, если они вам так нравятся и вам захочется ещё, вы всегда можете к нам обратиться, и мы вас ими с удовольствием угостим!»

Женщина радостно приняла пакет и, поблагодарив, начала собираться.

Повторюсь, эта гостья бывала у нас очень часто. Думаю, переварив информацию, она просто не осмелилась больше обратиться ни к кому с этой бредовой идеей. В конце концов, их ведь не сложно приготовить и дома?

Хотите знать, чем же ее так восхитили наши сухари? Опробуйте этот рецепт и узнаете, почему ей захотелось сразу два килограмма.

Итак, режем кубиками хлеб не первой свежести (хлеб выбрасывать нельзя, вы же знаете?). В идеале – и белый, и чёрный. Желательно – некрупно. Даём ему ещё немного подсохнуть и обжариваем в духовке. Когда сухарики готовы, достаём противень, выдавливаем через пресс чеснок, солим, сбрызгиваем растительным маслом и перемешиваем. Всё! Никакие «Кириешки» и рядом не стояли. И проблема с «ненужным» хлебом тоже решена. Пусть эта повседневная мелочь всегда будет на вашем столе и радует ваших близких.

Что касается того, почему я не попросила заняться нарезкой хлеба кого-то другого, испытывая физический дискомфорт, то здесь тоже всё просто. Ресторан – это место, где пашут все! Если вы думаете, что пока я строгала сухари, кто-то сидел нога на ногу, то это не так. На тот момент, моя эффективность состояла именно в подсобных работах, в зале от меня толку было мало. И, попроси меня тогда вынести в зал суп, или разлить гостям пресловутый чай, я бы от волнения их просто пролила. Если кто-то думает, что подать суп или чай с подноса (без умения им пользоваться) – это просто, то вы глубоко ошибаетесь.

В те времена в ресторанах не было такой разнообразной и необходимой техники, как сейчас, и многое приходилось делать вручную. И, конечно, после этого случая, сухари я резала много тысяч раз, как и все остальные.

Глава 5. Любовь – это когда не за, а вопреки

К тому времени я рассталась с первой любовью своей жизни, длившейся пять лет, разогнала всех ухажеров и была вольная, как ветер. Я кайфовала от своей свободы и не могла ею надыхаться.

И тут на меня свалилась новая любовь. Мощная и до этого неведомая. Любовь к ресторану и всему, что с этим связано. Я вся светилась и не заметить этого было невозможно.

Неудивительно, что и для ресторана я тоже оказалась находкой.

День за днём я открывала для себя новые таинства, которыми в избытке меня одаривала полюбившаяся вдруг профессия. И чем ближе к завершению был мой отпуск, тем отчётливее я понимала, что в торговлю я не вернусь.

Я чувствовала, что нравлюсь «директорам», и это чувство было взаимным. В процессе работы я полностью изменила своё мнение о директоре, и от недопонимания первого дня не осталось и следа. Многим это покажется странным, но я никогда его не боялась. Хотя Аллана Рояловича боялись многие, потому что в гневе этот человек был поистине страшен.

В первый месяц моего обучения произошел случай, благодаря которому ничто не могло повлиять на моё отношение к этому человеку.

Было очередное рабочее утро, сервировка зала заканчивалась, и «директора» (Галина Фёдоровна очень не любила, когда их так называли, потому что ДИРЕКТОР у нас был один)

сели за стол завтракать. Кто-то из девочек обслуживал их, я же, обучаясь носить поднос, расставляла на столах стекло, завершая сервировку. Вышагивая по залу с полным подносом бокалов, я услышала, что кто-то меня зовёт и обернулась. За моей головой повернулась и моя рука, и вся красота, стоявшая на подносе, начала одна за другой падать вниз, разбиваясь о пол, и разлетаясь тысячей мелких осколков во все стороны чисто убранного зала.

Сказать, что я испугалась – это не сказать ничего. Леденящий ужас обрушился на меня, и я в страхе повернулась к директору, готовая разрыдаться. Чувство вины и стыда, и мысль, что сейчас я оставила здесь практически всю свою первую зарплату – заполонили в момент мою голову. И только чувство собственного достоинства как-то ещё сдерживало слёзы, готовые в любой момент хлынуть из моих глаз. Мне показалось, что все звуки вокруг стихли, и только глухой мог не услышать, как громко сейчас стучит моё сердце. Я замерла в ожидании предстоящего крика...

Но никто не закричал.

Галина Фёдоровна, как ни в чём не бывало, продолжала пить чай, а директор, глядя в мои огромные от страха глаза, спокойно сказал: «Не переживай, Альбина, мы все били посуду, это нормально».

Это был первый раз, когда он обратился ко мне по имени. До этого момента я считала, что он даже не помнит, как меня зовут.

Свою первую зарплату я получила полностью и даже больше. Все до единого бокалы в этот месяц были списаны на счёт ресторана, а такое в ресторане считалось редкостью. Учёт посуды вёлся у нас очень строго и без вычетов практически не обходилось. Чем была вызвана та акция доброты – я не знаю, но она стала для меня очень показательной, и я была за неё благодарна.

За многие годы работы в этом ресторане, крики руководства я слышала регулярно. Иногда с них начиналось утро. Но почему-то это никогда не внушало мне страха, и позже я даже вывела некую систематику.

Во-первых, кричал всегда кто-то один: либо это был директор, либо Галина Фёдоровна. Директор выступал в роли «злого полицейского», когда срочно нужно было прекратить недовольство коллектива и ненужные разговоры, возникающие из-за каких-то нововведений, штрафов, и просто, чтобы не расслаблялись.

В такие дни, все, как правило, собирались на утреннюю планёрку, на которой Аллан Роялович, не утруждая себя в подборе выражений, «проходил» по всем нашим косякам. А в ресторане без этого, поверьте, не бывает. К середине речи накал его недовольства и уверенности в собственной справедливости достигал своего апогея: лицо становилось красным от негодования, молнии из глаз летели во все стороны, а от крика звенело в ушах и содрогались стены. В эти моменты каждый, кто понимал, что сия пламенная речь касается и его непосредственно, стояли, потупив взгляд. Все вопросы и возражения в такие моменты отпадали сами собой, хотя о них, собственно, никого и не спрашивали.

Окончание разбора полётов и самой планёрки заканчивались неизменно тем, что, если кого-то что-то не устраивает, то мы можем собраться и валить в любом понравившемся нам направлении. Все это было сказано, конечно же, в куда более грубой форме. Тем не менее, никто никуда валить, естественно, не собирался, разве что по своим рабочим местам. А недовольство, если и присутствовало, то оставалось у каждого глубоко внутри.

Это были чётко спланированные показательные выступления, которые позволяли управлять огромным коллективом и держать его в ежовых рукавицах.

Однако нередко случались и другие приступы дурного настроения, виновник которых был нам неизвестен, и они, на мой взгляд, были гораздо опаснее. В такие моменты на пути директора лучше было не попадаться.

Почему-то чаще других с этим не везло небезызвестной Абрикосовой, которая была большой любительницей болтать по телефону. Отсутствие мобильных телефонов в те времена никоим образом не отменяло эту возможность. В нашей доступности было целых две линии, предназначенных для разговоров по работе. Абрикосовой же это понимание не мешало зависнуть на одной из них и, увлечённо разговаривая, забыть обо всём на свете.

Если в это время директору вдруг приспичило попить чай или что-то ещё, а дозвониться, в силу занятости обеих линий он не мог, он вылетал из своей берлоги со скоростью света и все, кто попадался в этот момент на его пути, вжимались в стены от страха. Или экстренно возвращались туда, откуда шли.

Абрикосова почему-то не успевала. И мощнейший природный катаклизм в лице директора обрушивался всей силой на её бедную голову. Трубка тут же выхватывалась из рук, летела в первом попавшемся направлении и на этом жизнеспособность последней заканчивалась. Сколько их поменялось в ресторане, не сосчитать. Сама Валерия в такие моменты была неизменно уволена и отправлена куда угодно, даже на небо за звёздочкой. Поварам, официантам, мойщикам, уборщикам и всем причастным, было приказано не покидать свои рабочие места до самого конца своего рабочего дня. Даже в туалет. Иначе они могли собираться вслед за Абрикосовой, потому что уволены будут все. Тут же. И навсегда.

Конечно же, никто уволен не был. Устроив всем встряску, и подняв каждому адреналин, стихия успокаивалась и удалялась в свои апартаменты, бросив на ходу: «Официанты, принесите мне чай!» Естественно, со своим неподражаемым акцентом.

Наверняка читатель сейчас подумает, как вообще в таком дурдоме можно работать и терпеть подобное отношение? И будет, по-своему, прав. Лично я уверена, что далеко не каждый человек сможет работать в ресторане. Эту особую неповторимую атмосферу вы не встретите ни в одном другом месте. И зачастую это адски тяжелый труд. Поэтому либо вы полюбите всё в нём, едва прикоснувшись, либо не сможете понять эту жизнь никогда.

Глава 6. Решение принято и обжалованию не подлежит

Нередки были случаи, когда ученики, пришедшие к нам на работу, покидали ресторан после первых же дней работы в нём. Одни – после извержения вулкана «директоров». Со словами: «Простите, но на меня так даже мама с папой не кричат!» Другие – не выдержав темпа и условий многозадачности.

Они собирали свои вещи, прощались с нами и отправлялись на дальнейшие поиски работы. И я нахожу такое решение более правильным, чем решение других взять месяц-другой на раздумья: «моё – не моё; стерпится – слюбится». Не стерпится и не слюбится. Если с первых дней вы понимаете, что минусов в этой работе для вас гораздо больше, чем плюсов – не тратьте время! Ни своё, ни чужое.

Что же касается ругани директора, от которой каждый испытывал разнообразный спектр эмоций, я оставалась к ней абсолютно спокойной. Со временем я даже научилась воспринимать ее, как своеобразный музыкальный фон, который в глубине души меня забавлял. Возможно, потому что ни разу в жизни директор не кричал конкретно на меня. Согласитесь, ругать всех вокруг или конкретного человека – это немного разные вещи.

Когда же директор костерил нас за плохо проделанную работу, обижаться мне и вовсе казалось глупым. Потому что делал это профессионал с большой буквы. Хотя обучением официантов, вопросами кухни и рестораном в целом, занималась преимущественно Галина Фёдоровна, редкий пятиминутный «мастер-класс» от директора дорогого стоил. И неважно в какой форме он был преподнесён: с помощью крика или на пальцах. Это всегда было более чем доходчиво.

Конечно, я увлеклась и забежала вперёд. Стоило погрузиться в воспоминания, как в памяти начали всплывать моменты, казавшиеся мне давно позабытыми за давностью лет.

Итак, отпуск мой заканчивался и мне нужно было озвучить принятое решение: продолжаю ли я работать в ресторане или уйду обратно, в торговлю. Собственно, внутри себя я его уже давно приняла и никаких внутренних метаний не испытывала.

Самое сложное было сказать об этом дома.

Думаю, родители чувствовали предстоящую неизбежность, но верить в неё отказывались. И, когда на вопрос: «Когда тебе выходить на работу?», подразумевая магазин, они слышали: «Никогда. Я остаюсь работать в ресторане», началось то, что я ожидала и поэтому оттягивала этот момент изо всех сил.

Наслушалась я тогда много и разного. Родители кричали, кто кого громче, что «только через их труп их единственная дочь будет официанткой!»

Крики стихли, когда дочь начала перемещаться по городу исключительно на такси и уже не она просила у них деньги. Наоборот, их можно было попросить у неё! А глядя на моё счастливое лицо, когда я что-то рассказывала о работе, умирать передумали и, слава Богу, успокоились.

Признаюсь, наличие постоянных денег стало обычным явлением практически с первого дня работы в ресторане. Хорошие официанты всегда благодарят своих учеников, делясь с ними заработанными чаевыми. Изначально я этого не знала. И когда Абрикосова положила в мою ладошку деньги, сжала её в кулачок и сказала: «Спасибо! Это тебе за помощь!», – я чуть рот не открыла от удивления.

Как и любому человеку, привыкшему жить от аванса до зарплаты, мне казалось, что я попала в какую-то сказку. И сказка эта с каждым днём мне нравилась всё больше и больше.

Поначалу мне было крайне жаль тратить полученные деньги на такси. Уставшая, но счастливая, я ковыляла домой исключительно на своих двоих. Благо, жила я недалеко. Но деньги накапливались, усталость тоже, и постепенно привычка ездить на работу и с работы на машине, стала повседневной нормой.

В профессиональном плане я уже довольно уверенно обращалась с подносом, за считанные минуты сервировала столы и, в принципе, выполняла всё, о чём меня просили и что от меня требовалось. Не исключая и обслуживание «директоров». Тернистый путь становления опытным официантом сопровождался постоянной сдачей им экзаменов: и теоретически, и практически.

К примеру, проходя мимо, Галина Фёдоровна могла произнести любое блюдо из меню, а ты должен был описать его настолько аппетитно, чтоб его непременно захотелось попробовать. Если же подача, по мнению Фёдоровны, аппетита не вызывала, то вся смена собиралась для совершенствования навыков рассказывания. О том же, что, не зная меню, можно выйти работать в зал, и речи быть не могло.

Практической части, то есть, обслуживания директоров за столом, боялся любой ученик. И даже опытные официанты пребывали в полной боевой готовности. Никакие наши банкеты, авралы и запары не могли отменить время их завтрака, обеда или ужина. И, скорее, наш ресторан ушёл бы под землю, нежели кого-то из нас не оказалось бы рядом в нужное время, чтобы принять заказ.

Как любило повторять наше руководство: «Если вы не сможете нормально обслужить нас, мы представляем, что вы будете вытворять в зале с гостями!» Хотя обслужить любого гостя нам было намного проще, чем наших любимых директоров. Для этого дела мы даже составляли график, в котором появлялись праздничные выходные с появлением нового толкового ученика.

Эту школу жизни каждый должен был пройти в полной мере и по всем правилам.

В общем, всё было бы хорошо и все были бы всем довольны, если бы не одно «но». Я готова была выполнять всё, что угодно, но только не обслуживать людей в зале. Максимум, на что я могла себя сподвигнуть – это вынести гостям хлеб. Даже обслужить одного человека

примитивным бизнес-ланчем мне казалось невероятной ответственностью, которую взять на себя я была не готова.

Пока в один не очень прекрасный день ко мне не подошла Галина Фёдоровна и не сказала: «Альбина, посуду кому натирать у меня и без тебя найдётся, ты мне нужна в зале. Ничего не понимаю, ты же из сферы обслуживания, в чём проблема? В общем, думай... Или ты начнешь работать с гостями, или нам придётся с тобой расстаться».

В тот же вечер за мной закрепили стол, который забронировали пять женщин. Это были залётные тётки, решившие отметить у нас какой-то праздник, и отдохавшие в ресторане впервые. Никакого интереса для богинь высокого уровня обслуживания те не представляли, поэтому были отданы мне, с чувством большого облегчения и радости.

Деваться было некуда и я сосредоточилась на тётушках со всей ответственностью, на которую была способна к тому времени. Меню я знала так, что оно отскакивало от зубов, и мне не составило труда порекомендовать каждой, что бы могло ей понравиться. Прodeгустировав предложенное мною вино, они пришли в восторг и заказали сразу несколько бутылок. Я внимательно следила, чтоб бокалы женщин были всегда наполнены. А испачканные помадой неизменно меняла на чистые. На эту деталь всегда обращала наше внимание Галина Фёдоровна, повторяя, что для женщины крайне важно пить из бокала без наличия губных отпечатков. К сожалению, очень немногие официанты уделяют этому нюансу должное внимание.

Замена посуды проходила с не меньшей оперативностью. Кому хотелось кофе, я выносила кофе. Кто жаждал мороженого – несла мороженое. Я порхала вокруг них, как фея, предупреждая любое желание, и, что самое важное, получала от этого удовольствие. Когда же дело дошло до расчёта, мои гости попросили принести им книгу отзывов и предложений, в которой оставили восторженную благодарность за прекрасно проведённый вечер, отличную кухню и за моё великолепное обслуживание! Свой отзыв они подкрепили денежным вознаграждением в виде чаевых. Это были мои первые собственноручно заработанные чаевые, и они оказались настолько щедрыми, что у напарниц случился шок. Один мой женский стол переплюнул в тот вечер по чаевым всех!

Это была моя первая небольшая победа, из которой я сделала один большой вывод: НИКОГДА не относиться к гостям предвзято и обслуживать каждого так, словно он является твоим личным гостем. Даже, если он зашел выпить всего лишь чашечку кофе.

Глава 7. Мои новые обязанности

По прошествии лет эти воспоминания вызывают во мне лишь лёгкую грусть и неизменную улыбку. Тогда же всё происходящее вокруг казалось мне делом невероятно ответственным. И, будучи перфекционисткой до мозга костей, я стремилась стать лучшей версией себя, как принято говорить нынче.

Наш небольшой зал, всего на семь столов и с максимальной посадкой в сорок человек, был полон и днём, и вечером. Попасть в ресторан представлялось возможным исключительно по предварительной записи, и публика сюда ходила соответствующая: с деньгами. Мы знали не только имена наших постоянных гостей, но и их привычки.

Большой банкетный зал располагался на втором этаже, и двери его в то время были открыты лишь для первых лиц города и их высокопоставленных гостей. Также нередкими гостями нашего ресторана являлись многочисленные артисты, лица которых вы ежедневно можете видеть по телевизору. Соответственно, обслуживание от нас требовалось безупречное и муштровали нас постоянно.

Слова Галины Фёдоровны «Вы должны уметь обслужить правильно! Как делать неправильно – вы научитесь сами!» стали моим девизом по жизни и касались они не только работы в ресторане.

Ошибки мы, разумеется, допускали, но случалось это крайне редко. Даже когда мы убрали посуду, нас невозможно было застать с грудой хаотично составленных тарелок, из кото-

рой готовы были выпрыгнуть приборы, остатки салата или какая-нибудь нога от недоеденной курицы. Потому что уборка грязной посуды – это отдельный важный ритуал, выполнять который нужно тоже красиво. Если же кому-то казалось, что он успеет по-быстрому сделать не как нужно, а как ему сейчас удобно, как по волшебству из ниоткуда появлялся директор или Галина Фёдоровна. И этот кто-то мог быть оштрафован. С дальнейшим разбором полётов на утренней планёрке, чтобы впредь никому nepовaдно было. Понятное дело, в этом списке штрафников побывал каждый.

Спустя время наш сформировавшийся костяк претерпел изменения. Одна официантка покинула нас, впоследствии удачно выскочив замуж. Для второй супруг купил солярий, лишь бы та больше не пропадала в ресторане. Скучать по девочкам работа не позволяла, и вскоре на их место пришли две новые ученицы, пополнив наш поредевший состав и сделав его на долгие годы вновь бессменным. С одной из них, белокурой красавицей с огромными голубыми глазами, Маринкой, мы сдружились с первого дня, и эта дружба длится по сей день. Несмотря на то, что ни работа, ни даже города, нас давно никак не связывают.

С уходом девочек встал вопрос о старшем официанте смены. Или менеджера, как принято называть это сегодня. И на это место Галина Фёдоровна приняла решение поставить меня. На тот момент вышколена я была достаточно, а отсутствие семьи служило дополнительным безусловным плюсом. Потому что если я была нужна в ресторане, не существовало практически ни одной причины, по которой я могла бы эту необходимость опротестовать. Разве что заболеть. А болела я крайне редко.

С этой должностью ко мне пришёл необходимый дополнительный опыт, масса новых полезных навыков и возможность в полной мере проявить свои лидерские и управленческие способности. То, что они были во мне заложены природой, сомнений не вызывало.

Теперь в мои обязанности входила грамотная расстановка персонала по позициям. К тому времени у нас открылся зал восточной кухни, с баром и отдельной банкетной, и работы стало гораздо больше.

Наличие алкогольной и безалкогольной продукции должно было соответствовать винной карте ресторана и находиться на складах в достаточном ассортименте. В самом страшном сне мне не могло присниться, что на банкете вдруг может закончиться тот или иной напиток. Размеры склада не позволяли заказывать каждую позицию ящичком «про запас», поэтому каждая смена начиналась с подробного изучения заказов и составления заявки экспедиторам.

Потом, естественно, всё это дело нужно было принять и перетащить на склад. Нередко нам приходилось это делать самим, потому что у грузчиков работы всегда тоже было невпроворот.

И уже со склада я отоваривала официантов каждого зала, согласно составленным ими заявкам. Весь приход и перемещение товара фиксировался в тетрадях учёта, которых было две: складская и учёт зала. Каждый божий день, пока официанты убирали зал, старший смены отчитывался по ним обеим Галине Фёдоровне. Остаток, плюс приход, минус расход, итого. Процесс этот был доведён у нас до автоматизма и казался нам самой обыденной вещью на свете. Никакая усталость или позднее окончание банкета не могло отменить это ночное мероприятие.

Иногда Галина Фёдоровна, чтобы нагнать страху, начинала лазить по холодильникам и выборочно проверять позиции. Если она находила «остатки», они тут же плюсовались, с неизменной лекцией о «вкрай оборзевших официантах». Мы слушали, пряча взгляд, и делая вид, что понятия не имеем, как они там оказались. К счастью, такие проверки были большой редкостью и на все наши официантские дела директора закрывали свои глаза. Открывались они широко, когда, по их мнению, мы вконец борзели и наступала необходимость напомнить каждой из нас, кто здесь хозяин: и это не наглые мыши.

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.