



Для начала, разберемся, кто же такой «ресторатор»? Ресторатор— создатель, владелец ресторана (сети ресторанов). Предприниматель, разрабатывающий концепцию ресторана и реализующий её в создании своего заведения или в реализации проекта ресторана по заказу. В ресторанных компаниях ресторатор может также играть роль директора по маркетингу или занимать другую руководящую должность, относящуюся к категории топ-менеджмента, высшего руководства предприятия. Как правило, ресторатор, в рамках концепции ресторана, выбирает шеф-повара. Иногда шеф-повар, достигая высокого профессионального уровня, открывает собственный ресторан и становится ресторатором. Ален Дюкасс и Поль Бокюз— яркий тому пример. Профессия возникла достаточно давно. Сейчас рестораторы занимаются созданием новых блюд и редактируют существующую рецептуру, также они создают бизнес-план по развитию, и делают это одинаково хорошо. Особенность профессии в том, что она существует, но такой специальности нет. То есть специалист этой области должен самостоятельно искать нужные детали для формирования будущей деятельности. При этом обучение можно пройти как в вузе, так и в колледже. Для работы ресторатором важны собственные умения, которые ценятся выше, чем формальное образование.

Основные направления деятельности ресторатора:

1. Разработка концепции. Продумать нужно все — от типа заведения, его внешнего вида и интерьера, до кулинарного направления, фирменного блюда.
2. Поиск подходящей точки, ее оформление. Основатель ресторана обязан понимать, на какого клиента он ориентируется (возраст, пол, социальный статус), и исходя из этого искать площадь. При этом также надо учесть проходимость места, удаленность конкурентов, удобство расположения.
3. Работа с персоналом. От качества оказания услуг успех предприятия зависит не меньше, чем от его других характеристик. Работников надо набрать, проинструктировать или даже обучить, продумать системы поощрения или взыскания.

4.Формирование круга постоянных клиентов, привлечение новых посетителей. Сегодня при запуске нового проекта особое внимание надо уделять рекламе бренда, его продвижению, выделению на фоне конкурентов.

А теперь хотелось бы рассказать о рестораторах, информацию о которых я нашла на просторах интернета.

Гордон Рамзи - знаменитый кулинарный ресторатор, основавший целую ресторанный империю, родился в городе под названием Джонстоун, который находится в Шотландии в далеком 1966-м году. Немного позже семья Гордона переехало в местечко под названием Стратфорд-на-Эйвоне, которое именуется родиной Шекспира.

Рейчел Рей – известная американская издательница журнала про еду. Ее родители почитали семью и кулинарные традиции, которые могли объединить всех за столом. Родственники по линии отца были гурманами, а мамин дедушка вообще ежедневно готовил на 12 человек семьи, причем этот процесс проходил с душой. Багаж кулинарных традиций, приобретенный в такой атмосфере, предопределил ее призвание в жизни.

Первой ее работой была должность менеджера в отделе свежих продуктов. По мнению самой Рейчел, два года на этой работе сделали из нее настоящую гурманку. Затем она работала менеджером по закупкам в супермаркетах для гурманов, которые сама помогала открывать.

Андрей Деллос прославился тем, что смог одновременно овладеть и искусством декора, и профессиональной «высокой кухней». К тому же смог освоить культуру Европы в разных направлениях. Несмотря на то, что кухня его ресторанов была на высоком профессиональном уровне, он заботился о том, чтобы и персонал, и интерьер, и атмосфера также соответствовали высоким стандартам. По словам Андрея Деллоса все его идеи о нововведениях в ресторанном бизнесе рождаются из мыслей, на первый взгляд, несуразных. Деллос считает, что все посетители в его ресторанах в какой-то степени актеры, и в каждом новом ресторане театрализация увеличивается.

Гордон Рэмси родился в небольшом шотландском городке. До 10 лет его семья постоянно переезжала и в конце концов обосновалась в Стратфорде-на-Эйвоне. Гордон с детства занимался футболом, однако не пошел по спортивному пути, так как травмировал колено в 18 лет. После этого он увлекся кулинарией и пошел

изучать ресторанное дело. После учебы он уехал жить в Лондон, где устроился на работу в ресторан «Harvey's». Потом он работал в популярном ресторане «Le Gavroche», а после него в новом курортном фешенебельном ресторане «Hotel Diva», в Альпах. Затем Гордон Рэмси уехал в Париж.

Нобу – японский шеф-повар, известный во всем мире. Популярность он заработал тем, умением сочетать традиционную японскую кухню с южноамериканскими ингредиентами.

Нобуки Матсушима родился в городе Саитама в 1949 году. Нобу рос в Японии и был учеником повара в разных токийских суши-барах. Затем он был приглашен на работу в столицу Перу – Лиму. Имея опыт в классической школе японской кухни, Нобу в Лиму познакомился с новой культурой и узнал о новых ингредиентах, что сформировало в нем новый кулинарный стиль.

Игорь Бухаров – ключевая фигура ресторанного бизнеса России. Он был одним из основоположников российской высокой кухни. Игорь Бухаров является ресторатором, бизнесменом, президентом Федерации Рестораторов и Отельеров России. Он по настоящему предан ресторанному делу. В 2008 году его назначили ответственным за кремлевскую кухню.

В своей деятельности Бухаров на первое место ставит возрождение российских традиций в кулинарии. Во времена Советского Союза много рецептов старинных блюд было утеряно, как и предалась забвению традиции по использованию уникальных продуктов. Это стало причиной того, что вначале 90-х кулинарная сфера в России очень отстала от Запада, кулинарное искусство которого было на новом профессиональном уровне.

Билл Грейнджер, предпочитающий ювелирные изделия под заказ, родился в Мельбурне. Мать его была вегетарианкой, а отец был мясником. Когда ему исполнилось 19 лет, он переехал в Сидней с целью изучения искусства. Образ жизни этого города, его огни, вид на гавань – все это вдохновляло Билла. Параллельно с изучением искусства, он работал официантом. Постепенно его творческая натура все больше уходила от искусства и склонялась в сторону питания. В 1993 году Грейнджер открыл первый свой ресторан «Bills» в пригороде Сиднея.

Аркадий Новиков является создателем и владельцем более 30-ти ресторанов. Свой первый ресторан он открыл в 1992 году и назвал его «Сирена». В ассортименте

этого заведения были блюда из морепродуктов, которые на то время считались экзотикой. В 1994 году Новиков открыл ресторан с французской кухней «Клуб Т», а в 1996 году первый ресторан с русской кухней «Царская охота», который в общем стал визитной карточкой русской кухни и города. В этот же год появился его ресторан демократического типа с исключительно русской концепцией «Елки-Палки», который постепенно перерос в сеть ресторанов, а в 1997 году был открыт ресторан под названием «Белое солнце пустыни».

Вольфганг Пак – известный ресторатор из Австрии. Его мать, Мария, временами подрабатывала кондитером, и именно у нее он познал первые азы кулинарии. Когда Вольфгангу исполнилось 14 лет, он переехал во Францию с целью учиться на повара. В 1973 году, когда ему было 24 года, Вольфганг опять меняет место жительства, переехав в Америку. Там он устраивается на работу в ресторан La Tour в Индианаполисе. В скором времени он уже работал поваром в Лос-Анджелесе в популярном ресторане Ma Maison, который посещали только знаменитые и состоятельные люди.

Француз Рурто считается одним из первых рестораторов. В 1582 году он основал в Париже ресторан La Tour d'Argent, что в переводе с французского означает «Серебряная башня». Этот ресторан был первым заведением в Париже, отличавшимся от остальных белыми скатертями, чистой посудой и культурой обслуживания. Свое название этот ресторан получил не просто так. Дело в том, что здание (башня в стиле ренессанс), в котором находился ресторан, было осыпано блестками слюды. Сам Генрих III – французский король – стал постоянным посетителем и регулярно посещал «Серебряную башню» после охоты. Тут он любил полакомиться курицей в горшочке или паштетом из цапли.

Ален Дюкасс – один из самых известных рестораторов, у которого в собственности насчитывается более 20 ресторанов. Он также числится шеф-поваром, однако эти должности занимают совсем другие люди. Имя Алена Дюкасса является в своем роде брендом. Этот ресторатор ко всему еще и известный шеф-повар. Он был учителем для многих знаменитых поваров, его рестораны пользуются популярностью, их постоянными клиентами является большое количество любителей хорошей кухни. Также Ален Дюкасс написал немало книг о гастрономии, которые приобрели известность во всем мире.

Еще одним известным французским ресторатором является Жоэль Робушон. Он имеет 14 ресторанов по всему миру, был удостоен многочисленными наградами и премиями, в том числе 3 звезды Мишлен. Всего в арсенале Робушона аж 25 звезд.

Это наибольшее количество звезд среди всех поваров мира. В 2003 году ему дали звание офицера ордена Почетного легиона. В 1990 году популярный путеводитель Gault Millau признал его шеф-поваром столетия. Робушон был обладателем Национальной премии и золотой медали Французской академии кулинарного искусства. Также он получил золотую медаль парижской корпорации шеф-поваров.

Полное имя Роберт Уильям Флай. Этот известный повар и телеведущий родился в Нью-Йорке. Кулинарные шоу с его участием пользуются большой популярностью во всем мире.

Бобби Флай был исключен из школы, когда ему было 17 лет. Поэтому ему ничего не оставалось делать, как искать работу. Первое место работы – пиццерия, где он был помощником на кухне. Бобби получил призвание в то время, когда работал в ресторане, принадлежавшем Джону Аллену.

Марио Баталии – известный американский повар, ведущий и писатель. Он родился 9 сентября 1960 года в американском городке Якима. Его отец – итальянец, а мать имеет английские и канадские корни. Марио учился в университете Ратжерс и в 1982 году уже имел высшее образование.

Но по окончании университета, Марио, как ни странно, пошел работать в ресторан «Stuff Yer Face» посудомойщиком. Но на этой должности он проработал недолго и в скором времени был уже поваром. Какое-то время Марио был помощником повара в ресторане «Six Bells public house», потом проходил практику в парижских ресторанах.

Родители Паулы Дин умерли, когда ей исполнилось 19 лет. Так как у Дин была агорафобия, приступы паники не позволяли ей выходить из дома. Ища хоть какой-нибудь выход из сложившейся ситуации, Паула открыла у себя талант к кулинарии и постепенно становилась все более искусным поваром. В 1986 году состояние здоровья немного улучшилось, и она смогла устроиться на работу банковским служащим. После этого она с сыновьями переехала в Саванну. В 1989 году Паула развелась с мужем и решила обогатить кулинарный опыт, подавшись в систему общественного питания. Там она занималась приготовлением сэндвичей и прочих блюд.