

UN PO' DI INFORMAZIONI SU DI NOI:

Il Duke's California Bar & Restaurant è leader nel settore dei ristoranti di "atmosfera" a Roma:

- Nasce nel 1998 e porta un angolo di California a Roma nelle sue espressioni enologiche, gastronomiche, architettoniche e di atmosfera
- Ha una clientela sofisticata e internazionale caratterizzata da un tasso di alta fedeltà
- Riconoscimenti ottenuti dalle più prestigiose guide, riviste e mezzi media nel settore.

Gli Elementi del nostro Successo:

Il Prodotto, le Persone, i Valori, l'Organizzazione.

4 MOTIVI PER SCEGLIERE DI FARE LO STAGE AL DUKE'S

- 1) Perché lo staff è composto da ragazzi competenti, veri professionisti ma anche simpatici, spiritosi e un po' matti e qui si respira un clima di grande complicità e divertimento. Vedrai, con noi imparerai tante cose e ti divertirai anche un sacco!!!!
- 2) Perché la Cucina è di alta qualità (soltanto materie prime fresche e di prima scelta, processi di cottura brevi e naturali per esaltarne le caratteristiche nutritive e gustative, abbinamenti creativi) e tutte le ricette sono firmate Duke's. Abbiamo creato, in 12 anni di attività, ben 100 ricette originali e siamo pronti a svelartene tutti i segreti.
- 3) Perché è una reale e concreta occasione di inserimento professionale! Qui ragazzi determinati a raggiungere i più alti livelli in questo settore, che mostrano di avere una marcia in più e che tengono a fare sempre meglio il proprio lavoro si sentono a casa e noi non siamo intenzionati a lasciarceli scappare.
- 4) Perché il Duke's chiude per 2 giorni a settimana per riposo (domenica e lunedì in inverno, sabato e domenica nei mesi di Giugno, Luglio e Agosto), chiuso per ferie dal 12 al 23 Agosto!

Per ulteriori info visita il nostro sito: www.dukes.it

PERIODI DELLO STAGE IN CUCINA: MAGGIO/LUGLIO E AGOSTO/OTTOBRE (3 MESI)

Per partecipare alla selezione per lo stage inviare il curriculum a recruitment@dukes.it oppure via fax allo 06/97613563.

Per qualsiasi informazione telefonare allo 06/97613564 e lasciare nome e recapito in segreteria. Verrete richiamati prima possibile.



Dai banchi dell'Ipssar di Via C. Lombroso al Duke's California Bar & Restaurant

guida Gambero Rosso

Piero come sei arrivato al Duke's?

Lo scorso anno nel periodo precedente agli esami il prof. Solillo ci disse che sarebbe venuta a scuola una persona a presentarci l'azienda in cui lavorava, un ristorante american bar che si trova ai Parioli.. Non ero molto convinto, era Maggio e avrei preferito starmene fuori , però partecipai. Questa persona ci descrisse il Duke's come un posto diverso aveva un sacco di particolarità tra cui il fatto che preferiva inserire ragazzi giovani anche senza esperienza a cui insegnare il mestiere.

Ma dalla presentazione a scuola come sei riuscito ad entrare?

Ci disse che il Duke's offriva la possibilità di fare un periodo di stage di 3 mesi alla fine del quale, se il ragazzo avesse dimostrato di avere capacità ma soprattutto determinazione a fare bene il suo lavoro e a migliorare, sarebbe stato preso a lavorare. Io mi chiesi se era la solita "sòla" per avere ragazzi che lavorano gratis però non so perché e neanche adesso lo saprei dire, compilai la scheda per partecipare alla selezione per fare lo stage e con poca convinzione andai a fare il colloquio.

Beh Piero non eri convinto eppure adesso sei ancora al Duke's, come mai?

Perché ho trovato una famiglia. Perché ho trovato nei colleghi degli amici con cui confidarmi, con cui cazzeggiare. Siamo molto molto uniti e, anche se lavoriamo tanto, lo facciamo tra una battuta e l'altra, una presa in giro e l'altra e in qualsiasi momento uno di noi ha bisogno, non solo per cose di lavoro, ci diamo una mano a vicenda. Mi ricordo che una cosa che mi colpì un sacco i primi tempi, fu di vedere la qualità che questi ragazzi così giovani (la maggior parte della brigata è tra i 20 e i 24 anni) riuscivano a fare. Mi scioccava la loro professionalità, la curiosità e la voglia di imparare e di fare sempre meglio. Mi sarebbe piaciuto diventare come loro.

Pensa all'inizio ho avuto anche dei momenti di dubbio se questo fosse davvero il lavoro che volessi fare nella vita ed ora non saprei vedermi a fare qualcos'altro. L'esperienza al Duke's mi ha fatto scoprire l'amore per questo lavoro!!!

Mi sembra che quindi il rapporto con i colleghi va al di là del lavoro.

Sì! Tutto lo staff è giovane e, dopo il servizio, anche se siamo lessi, ci fermiamo sempre al bancone del bar fino a tardi a cazzeggiare. Ci vediamo durante il we e facciamo vacanze insieme. Poi è davvero figo anche il fatto di lavorare in un posto così alla moda e così "ben frequentato", devo dire che, alle volte, mantenere la concentrazione sul lavoro con tutte quelle belle ragazze che girano nel locale è davvero difficile..

E adesso cosa fai all'interno del Duke's?

Ora è quasi 1 anno che ci lavoro e sono Assistant alla Griglia che è la partita più difficile e più importante all'interno della cucina del Duke's. Mi occupo delle preparazioni di base e avanzate durante il pomeriggio, degli impiatti durante il servizio (l'impiatto è una fase molto complessa ed importante perché al Duke's il livello della cucina è molto alto e la cura nella presentazione del piatto è uno degli elementi fondamentali). Sono molto fiero di questa responsabilità!

Ma come sei passato dallo stage all'assunzione?

Quando ho iniziato lo stage non ci andavo neanche tanto convinto ma mi aveva colpito il fatto che avessero scelto me e che credessero che io potevo fare un buon lavoro. Quello che è successo è che dopo un po' ci stavo talmente bene là dentro che l'idea che alla fine dei 3 mesi mi scartassero, mi dispiaceva una cifra. Eravamo 3 stagisti e ad uno soltanto sarebbe stata proposta l'assunzione. Io ci tenevo troppo a rimanere e mi sono dato un sacco da fare per dimostrare le mie capacità. E ce l'ho fatta!

Di cosa ti sei occupato in questi mesi?

Quando ho iniziato ero in Pasticceria, prima mi occupavo delle preparazioni proprio di base ma poi mi hanno affidato le preparazioni avanzate, le cotture, la preparazione dei gelati, delle mousse, delle bavaresi, dei parfait. Ho fatto un periodo agli Antipasti, e una breve esperienza alle Paste e da 6 mesi sono alla Griglia. E' quella da cui escono più piatti durante la serata e il servizio è davvero duro ma mi dà enorme soddisfazione. Tra l'altro ho un grande capopartita che apprezza il mio lavoro e mi aiuta a crescere con il quale mi trovo benissimo. Ho imparato un sacco in questo anno!

Come è organizzato il tuo lavoro e quanto guadagni?

Al Duke's non abbiamo un orario preciso di lavoro, ci organizziamo in base a quello che c'è da fare e anche se c'è da stare tante ore di seguito ci passano velocemente perché il clima è davvero piacevole e poi il Duke's ha 2 gg di riposo a settimana: dom. e lun. per tutto l'anno tranne dal 1 giugno al 31 agosto in cui siamo liberi proprio durante i fine settimana. A ferragosto chiudiamo 10 gg e dal 1 al 12 gennaio anche. Insomma quando siamo lì c'è proprio da lavorare ma abbiamo anche molto tempo per noi e guadagniamo €1.200 al mese che alla mia età non è proprio niente male.

Piero c'è qualcosa che vorresti dire ai tuoi ex compagni di scuola?

Sì! UN consiglio che vorrei dare a tutti è quello di afferrare al volo questa grande occasione e poi di non essere troppo intimoriti dal mondo del lavoro in quanto come sappiamo bene tutti è molto spietato ..e per dei ragazzi appena usciti da scuola direi anche scioccantema vi posso garantire che al Duke's non viene affrontato in questa maniera. Qui troverete sempre qualcuno disposto ad aiutarvi e soprattutto ad insegnarvi tutto il suo sapere (e vi posso assicurare che è molto) in qualsiasi maniera ed in qualsiasi situazione.