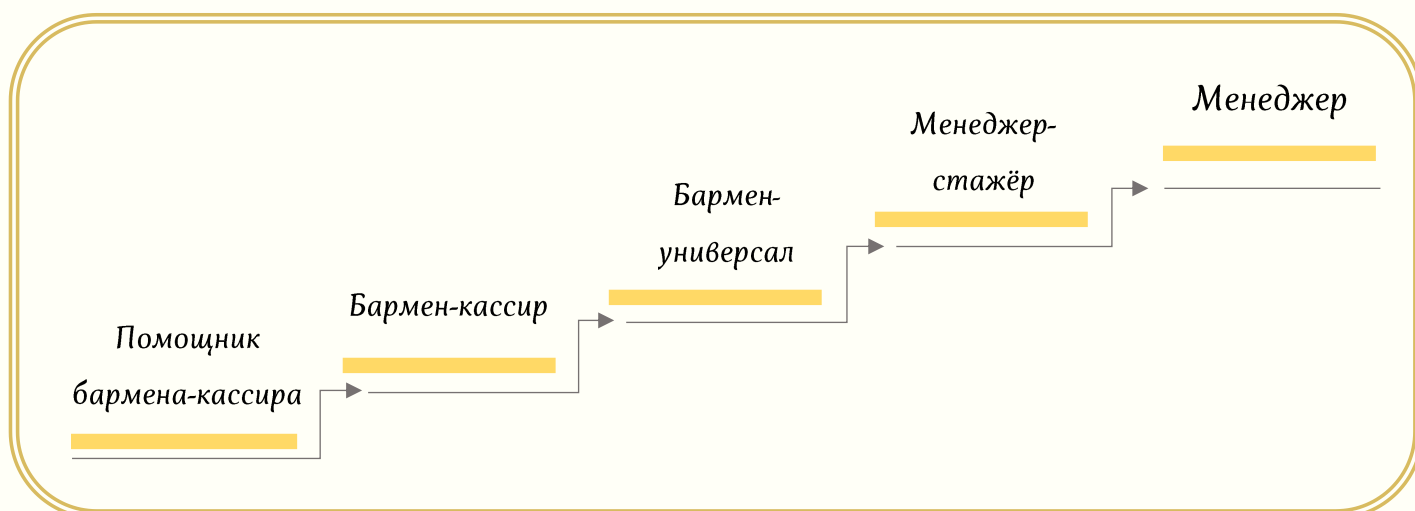




Карьера в «Волконском»

«Волконский» - сеть традиционных пекарен-кондитерских. Уже более 12 лет в нашей команде работают профессионалы, которых объединяет любовь к своему делу.

Мы передали свои знания сотням людей, ставших отличными специалистами. В компании существует программа непрерывного обучения и действует прозрачная система построения карьеры. Каждый сотрудник может достичь карьерного роста и профессионального развития, пройдя путь от помощника бармена-кассира до менеджера смены, от помощника кондитера до старшего кондитера.



Истории успеха

Старший кондитер-универсал Чернышева Александра.



В команде «Волконского» я работаю с 2009 года. Выбрала будущую профессию ещё в школе: всегда проявляла интерес к изготовлению сладостей. Я пришла работать кондитером, далее набралась опыта в авторских заказных тортах, и на сегодняшний день я су-шеф своей дружной и сплочённой команды.

С первого дня меня хорошо приняли, помогли во время обучения и подсказывали направления дальнейшего развития. На всех этапах моей карьеры у меня были и есть замечательные наставники, которые поддерживают и направляют, тем самым обогащая мои знания. Интересный опыт я получила на заказных тортах, навсегда запомнятся некоторые торты своей необычной формой и декором. Работая в «Волконском», я получила огромный профессиональный опыт, многому научилась, но на этом не останавливаюсь и стараюсь всегда поддерживать высокие стандарты качества.

Елена Барычкина, менеджер кафе-пекарни.

«В «Волконском» я работаю более 6 лет. Пришла в компанию по совету знакомой, она была продавцом-кассиром в пекарне на Садовой. На тот момент у меня уже был опыт в сфере услуг общественного питания около 10 лет. Я узнала об открытой вакансии официанта в кафе на Сретенке и решила попробовать свои силы. Пекарня привлекла меня особой атмосферой, огромным ассортиментом кондитерских изделий, также понравилась красивая форма продавцов, и я сразу почувствовала домашний уют! Коллектив принял меня тепло, моё обучение прошло быстро и очень успешно.



Через 3 месяца работы мне предложили быть старшим официантом.... Через 1,5 года работы в компании я сдала аттестацию и стала менеджером. Я получила новый опыт и стала делиться им с коллегами. Конечно, я боялась, что могу сделать что-то неправильно или не знаю ответа на какой-то вопрос, но моё стремление к знаниям дало свои плоды. Воспитывая новичков, я практически стала «мамой» для своих сотрудников. Ребята со мной часто советуются, и они всегда могут быть уверены, что получат помощь. Тем, кто спрашивает меня, как стать менеджером, я отвечаю: «Работай в единой команде, не ленись, будь честным, не верь слухам и не распространяй их. Будь активным, жизнерадостным, и тебя обязательно заметят!»

Наши преимущества



официальная зарплата и
прозрачная система
премирования



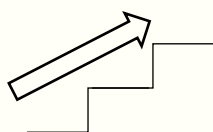
работа
в центре Москвы



оформление медкнижки
за счёт компании



униформа и питание



бесплатное обучение и
возможность карьерного
роста



ДМС



Наши вакансии

Вы можете попробовать свои силы в одном из следующих направлений:

- официант
- помощник бармена-кассира
- бармен-кассир
- менеджер-стажёр
- кондитер
- пекарь
- повар.



Чтобы стать частью нашей команды, заполните [анкету](#) или присылайте резюме

по адресу: vakansia@wolkonsky.ru