



**Почему одни повара
получают 40 000 ₽, а
другие – больше 100 000
₽**

Разница не только в городе и стаже

Знакомая ситуация?

Нагрузка огромная

Смены по 12 часов, сложные условия, физическое и моральное истощение

Доход почти не растёт

Проходит год, два — зарплата почти та же. Ожидания не оправдываются

Выхода не видно

Непонятно, что делать, чтобы реально начать зарабатывать больше

Многие идут в профессию с ожиданием хорошей зарплаты. Но через время понимают: что-то пошло не так.



Работа «где возьмут»



Потолок дохода — низкий

В маленьких кафе и столовых рост зарплаты жёстко ограничен бюджетом заведения.

Можно **годами работать** на одном месте — и не увидеть серьёзного увеличения дохода. Место работы определяет потолок.

⚠ Усердие не компенсирует неправильно выбранное место

Нет развития навыков

Один и тот же набор блюд

Не делает повара дороже. Рынок платит за редкость и универсальность

Редкие кухни ценятся

Азиатская, авторская, молекулярная — специализация резко увеличивает доход

Универсальность — это актив

Повар, умеющий работать на разных позициях, нужен всегда и везде

× 2

разница в зарплате

между поваром с узким набором блюд и специалистом с редкой кухней

ОШИБКА №3

Ожидание быстрых денег

Новичок

Базовые навыки,
минимальный опыт —
минимальная зарплата

Опытный повар

Система работы, сильные
навыки, понимание кухни

100 000 ₽+

Результат системного роста, а не быстрого старта



Что реально влияет на доход



Каждый из этих факторов можно прокачать. Доход — это не удача, а управляемый результат.



Как начать расти быстрее



Освойте востребованную кухню

Азиатская, авторская, гриль — найдите нишу с высоким спросом и вложите в неё



Работайте в заведениях сильнее вас

Рестораны уровнем выше дают опыт, связи и другие стандарты работы



Постоянно повышайте квалификацию

Курсы, мастер-классы, работа с сильными шефами — это инвестиция, которая окупается

Что меняется после этого



Лучшие рестораны

Появляется выбор места работы — вы сами выбираете заведение, а не соглашаетесь на любое



Выше доход

Зарплата растёт вместе с уровнем — плюс частные заказы и мероприятия



Рост до су-шефа и шефа

Системное развитие открывает путь к управленческим позициям с принципиально другим доходом



в 2–3 раза

Реальный результат

Многие повара увеличивают доход в 2–3 раза — когда перестают работать «на поток» и начинают системно развиваться. Разница не в таланте. Разница в подходе.

ГОТОВЫ НАЧАТЬ РАСТИ?

Полный курс для поваров

Разберитесь, как устроена работа кухни. Поймите, как быстрее войти в профессию и начать расти в доходе.

- Практические навыки с нуля
- Реальная структура работы кухни
- Путь к росту дохода

Начать обучение →

