

Gastronom-hotelir

Tim Pirkovič, dijak programa gastronomske in hotelirske storitve

Tim, glede na to, da izhajaš iz družine, ki ima tradicijo v gostinstvu, ali je bila odločitev za šolanje v tej smeri tvoja izbira?

Doma me ni nihče silil v to šolo. Že z enajstimi leti sem začel počasi sodelovati pri družinskem delu. Najprej je bila moja skrb priprava pogrinjkov za mize, nato pomoč v strežbi in pri pripravi cateringov, danes pa že samostojno delam pri strežbi gostov. Strežba me veseli. Logična posledica bi bila, da v šoli izberem smer strežba, ampak jaz sem izbral kuharstvo. Na področju strežbe imam že veliko izkušenj, želel sem si spoznati področje kuharstva. Med kuhinjo in strežbo poteka ogromno interakcije. Če hočeš voditi gostinski lokal, moraš biti doma na enem in na drugem področju. Mislim, da sem se pravilno odločil. Zelo uživam pri praktičnem pouku kuharstva. Torej sem že od enajstega leta vedel, da bo moja poklicna pot šla v smeri gostinstva.



Dijaki na triletnem poklicnem programu se odločajo med strežbo in kuharstvom. Ali je še kakšen drug izhod iz tega programa?

Šola bo v naslednjem letu na tej stopnji omogočila še en izhod oz. pridobitev poklica oskrbnik.

Kaj najraje kuhaš?

Nimam najljubše hrane. Obožujem mamino klasično kuhinjo in panna cotto, ki jo pripravljajo naši zaposleni kuharji.

Torej boš nadaljeval vašo družinsko tradicijo?

Mogoče. Poigram se z idejo, da bi imel manjši lokal, kjer bi se stregla samo pijača. Ampak, puščam si odprto pot. Rad bi postal mladi podjetnik. Delo v gostinstvu je lepo, je pa tudi zahtevno. Zahteva predanost delu. Tukaj ni prostora za osebne težave. Gost želi pozornost in ti mu jo daješ. Vsakemu posebej. Si v stalnem kroženju med gosti, stalno preverjaš njihove potrebe, naročila si skušaš čim bolj natančno zapomniti.

Gastronom-hotelir

Tim Pirkovič, dijak program gastronomske in hotelirske storitve

Poleg šole imaš doma še veliko mentorjev. Kako je delati v družinskem podjetju?

Oče je zame velik vzor. Vedno znova me preseneča s svojo potrpežljivostjo do gostov. Razume njihove potrebe. Vedno je pristno prijazen. Včasih tudi šaljev, vendar vedno spoštljiv. Občudujem njegovo delo in se od njega učim. V kuhinjo doma bolj redko vstopam. Spoštujem njihov red in sistem. Delo v družinskem podjetju ima svoje prednosti. Med nami je povezanost, na družino se lahko zanesesh. Ta družinski odnos pa oče prenaša tudi na vse zaposlene.



Kaj je zate dober gostinski lokal?

Poleg odlične ponudbe in postrežbe je pomembno, kakšen vtis daje lokal. Prostori morajo biti čisti, urejeni, brez motečih vonjev po kuhinji ali sanitarijah. Prav tako mora biti urejeno osebje. Gost opazi vse, od čistega in polikanega oblačila, osebne urejenosti, do čevljev na nogi. Tudi pretirane vidne posebnosti s tatuji so lahko za kakšnega gosta moteče. Zraven pa sodi še prijaznost zaposlenih in občutek pomembnosti gosta. Če se gost čuti prezrtega, odide ali se več nikoli ne vrne.

Si že kdaj razmišljal, kako bo izgledal tvoj lokal? Bi v domačem kaj spremenil?

Razmišljal sem o svojem lokalu. Všeč so mi tako moderni lokali, kot tudi tradicionalni, vendar pa ne skrajnosti. Rad imam, da je vse na svojem mestu. Mogoče bi bilo dobro, da začnem potovati in si ogledam različne lokale. Tako bi lahko dobil jasnejšo sliko o tem, kaj si res želim. Zavedam se tudi, kako pomembno bo pri mojem delu znanje tujih jezikov. V domačem lokalu pa ne bi nič zamenjal.

Kako je z zaposljivostjo v gostinstvu?

V gostinstvu je možnost zaposlitve zelo velika. Vsak gostinski lokal si želi dobrega delavca. Dober gostinec je predan svojemu delu. Predanost se vidi skozi njegovo delo in takšen kuhar ali natakar bo vedno dobil službo.