

27.79x34.02	31	10	עמוד	ממון	09/05/2013	36903137-2
משה אביב MESSAW מסה מסעדה - 539320						



# עבודה עברית

# "עשיתי הכל כדי להיות במקום הראשון"

עדי דבוטון, טבחית צעירה, נפגשה עם השף אביב משה כדי להבין איזו דרך עליה לעבור עד שתוכל לפתוח מסעדה משלה • איפה כדאי להתלמד, האם צריך שותפים ואיך מסתדרים במקצוע התובעני

**"שף זה ערס לא קטן שיש לו כושר איתור לנהל מטבח, יחסי אנוש, רגישות, יכולת עמידה במצבי לחץ ועמידה בדוחות נספיים. אחרי הכל, אנחנו רוצים גם להרוויח", אומר משה**

איך מסתדרים עם השעות המזוהרות?  
 "יש מילה אחת שעונה על זה: סיפוק."  
 האם שף צריך שיהיו לו שותפים במסעדה?  
 "חובה! אתה חייב שיהיה עוד מישהו שמחויב לה שקעה הכלכלית ושיגבה אותך במה שאתה עושה. אנחנו כמה שותפים ב'מסה' וזה מאוד מקל, כשאתה צריך לחשוב על מנה ולא על תשלום מסים."  
 למה כל כך הרבה מסעדות נסגרות?  
 "יש טבחים שעברו זמן קצר והפכו לשפים בגלל המעמד והטייטל, ואז המקום נופל. זה מקצוע שח' סרים בו טבחים כי כולם 'שפים'. צריך אורך נשימה בתחום, ללמוד ולצמוח. אסור לקפוץ ממקום למקום, צריך להתמיד לפחות שנה באותה מסעדה. לכן כדאי

"שגב", של השף שגב משה בהרצליה פיתוח. "זו דרך קשה, אוכלים מרורים ומאוד מומלץ שתהיה קצת עזרה מהבית וכמה שקלים מהצר כדי לחיות, אבל לא הייתי מחליף את העבודה הזאת", אומר אביב (38). "לא הייתה לי עזרה. גדלתי בקט" מונים וכשרציתי לשכור דירה לא היה לי כסף, והמי קום היחיד שיכולתי להרוויח בו היה במסעדה. תמיד היתה לי ראייה יצירתית וכשקידמו אותי לא התלה בתי מהטייטל אלא מזה שאני מרוויח יותר כסף".  
 עדי: לא למדת בשום מקום?

אביב: "למדתי ואני עדיין לומד, אבל לא בבית ספר. אני פחות ממליץ ללמוד בבית ספר, אבל אני מאוד ממליץ על התמחויות במסעדה. בזמנך החופשי שילכי לחנות דגים ותלמדי על דגים, לכי לקצבייה ותלמדי על בשר. תדחסי כמה שיותר חומר. קני המון ספרים, כולל ספרים על עולם התבלינים, השמן, כל מה שמסביב לאוכל. צאי לטייל בעולם כדי שתוכלי להביא את העולם אליך הביתה".  
 כשאני היפשתי עבודה שאלו איפה למדתי.  
 "אצלי מבחן הקבלה הוא אישיות וברק בעיניים. את הידע המקצועי אנחנו ניתן לך בזמן קצר מאוד. בהתחלה ממילא זו רובטיקה, יש הרבה תחנות עד שתוכלי באמת להביע את עצמך".

## מאת גאיה קורן

אי אפשר לנהל שיחה שקטה עם השף אביב משה, בטח לא כשהשיחה מתנהלת במסעדה שלו, בשעה הכי לחוצה בצהריים. לאביב, שרגיל לעבוד כשמסביבו מתרוצצים עשרות עוזרים, זה לא מפריע. להפך, תנו לו בלאגנים והוא מתעורר לחיים. "אני אדם שאוהב ריגושים", הוא מכריז, "לא סתם בחרתי בתחום שבו אפשר להמציא דברים יצירתיים ולקבל סיפוקים מיידיים".  
 אנחנו יושבים בחדר הפרטי במסעדת 'מסה' בתל-אביב. חלל המסעדה בוחק בלובנו ושולחנות בהירים ארוכים חותכים אותו לכל אורכו. סועדים שמעו ניינים לשמור על פרטיות יושבים בגומחות רחבות, כשאחילי ענק יורדים מעל ראשיהם. בלילות קם לתחייה הבר בחלקה השני של המסעדה, והוא מתמלא בליינים שרוצים אוכל טוב, משקאות ומוזיקה.

## "אוכלים מרורים"

עכשיו צהריים, והמסעדה שקטה. עדי דבוטון, בת 26 מראש העין, יושבת מול אביב, ומנסה לדלות ממנו מידע שיעזור לה יום אחד לפתוח מקום משלה. היא למדה בבית הספר תדמור וכעת היא עובדת במסעדת

## לכל שאלה תשובה

מומחי AllJobs משיבים לשאלות הקוראים

**■ בראיון עבודה שאלו אותי למה אני חושבת שאני מתאימה לתפקיד ולא ידעתי מה להשיב.**

יעל פרימק, מומחית ראיונות עבודה, משיבה: עלייך לחשוב על תכונות אופי שיש לך ולהראות לתפקיד אליו את ניגשת ולהראות למראיין שיש לך אותן. אם יש לך דוגמה מהעבר שממחישה כיצד התכונות האלו באו לידי ביטוי בעבודה שלך, כדאי לצרפן. למגייס גם חשוב לדעת שיש לך עניין אמיתי בתפקיד עליו את מתמודדת, ולכן מומלץ להדגיש את הרצון שלך להשתלב בתפקיד ובחברה.

**■ איך אני יודעת מתי לשלוח קורות חיים באנגלית?**

ליאת בן תורה שושן, מומחית קורות חיים, משיבה: אין צורך וגם לא מומלץ לשלוח קורות חיים באנגלית אם לא התבקשתם לכך במפורש או כשלא מדובר בהגשת מועמדות שדורשת זאת. קורות חיים באנגלית הכרחיים רק במקרים הבאים: הגשת מועמדות למסודות לימוד גבוהים בחו"ל; הגשת מועמדות לעבודה בחו"ל; לחברות בינלאומיות שפועלות בארץ אך כופרות לכללי החברה בחו"ל; ובכל מקרה שבו צוין במפורש במודעת הדרושים כי יש לשלוח קורות חיים באנגלית.

**■ שאלו אותי בראיון איפה אני רוצה להיות בעוד 5 שנים. יש לי שאיפות להתקדם בתחום המכירות. איך לענות על שאלה כזו.**

יעל פרימק, מומחית ראיונות עבודה, משיבה: זה מצוין שיש לך שאיפות להתקדם ואני בטוחה שתצליח. בראיון עבודה אתה צריך לחלק את התשובה שלך לשניים: לפרט את התוכניות שלך לטווח קצר ולטווח ארוך. לטווח הקצר פרט את השאיפות שלך לשנתיים הקרובות, שצריכות להיות במסגרת התפקיד אליו אתה מתראיין. לטווח הארוך אתה יכול לומר שאתה רואה את עצמך מך מתפתח בתפקידך ניהול והחלום שלך הוא להיות סמנכ"ל מכירות. כך אתה משרר שאתה אוהב את התפקיד הנוכחי, מתכוון להצליח בו ולתת את המרב, ושבוטח כללי תחום המכירות הוא התחום שלך.

## מבט מבפנים < מסעדת מסה



\*רוצים להתייעץ עם המומחים? היכנסו לעמוד הפייסבוק של AllJobs



26.84x34.02	32	10	עמוד	ממון	09/05/2013	36903166-4
משה אביב MESSAW מסה מסעדה - 539320						

**5**  
**משרות**  
**יוצאות**  
**דופן**

1. דרוש ממיין ירקות בתוך מבנה לבית אריזה של תוצרת חקלאית. חובה: מגורים בבאר-שבע. נחשבת עבודה מועדפת לחיילים משוחררים.

2. דרוש טכנאי גזים רפואיים לעבודה באפריקה. העבודה בבית חולים ישראלי בגינאה המשוונית. שכר גבוה.

3. דרוש עובד/ת לצילום תכשיטים ועריכה בפוטושופ למפעל תכשיטים באור-יהודה. משרה חלקית.

4. דרושים מלווי גינות קהילתיות. יש צורך ביכולות הדרכה וליוי קבוצה, ניסיון וידע בחקלאות עירונית ובבנייה אקולוגית.

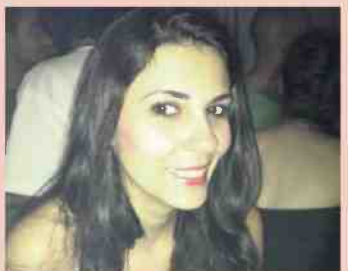
5. איש צוות צביעת כבישים לעבודה בעיקר בלילות. עבודה מועדפת.

פרטים נוספים באתר AllJobs

**מצאתי עבודה**



**מי אני? הגית פינס**  
**איזו עבודה מצאתי? בחברה העוסקת בהנרסה ביטחונית.**  
**כמה זמן חיפשתי עבודה? כ-3 חודשים.**  
**מה עשיתי קודם? ניהלתי משרד בתיאטרון ילדים.**  
**מה עשה את ההבדל? הרצון העז להתקדם ולהצליח והאמונה שעם הניסיון הרב שצברתי במהלך השנים אמצא בסופו של דבר את המקום המתאים לי, את אותו "בית חם" בו אוכל לתת מעצמי, להשקיע, ובעיקר ליהנות ממה שאני עושה ולהתחיל כל יום עם חיוך ענק ואנרגיות מדהימות.**  
**הטיפ שלי: לעולם לא להרים ידיים.**



**מי אני? רבי לזרוביץ**  
**איזו עבודה מצאתי? חברת פרסום באינטרנט adactive, כמנהלת פרויקטים.**  
**כמה זמן חיפשתי עבודה? יומיים.**  
**מה עשיתי קודם? מנהלת מדיה חברתית בחברת אינטרנט.**  
**מה עשה את ההבדל? אופי החברה - חברה יציבה יותר, אופק להתפתחות מקצועית, אווירה חיובית ומנהלים טובים.**  
**הטיפ שלי: בחיפוש העבודה להתמקד כמה שאתם כאמת רוצים לעשות.**



"אוהב ריגושים". משה ודבוטון

חשיבות לכל פרט שמציבים בה". אתה מפורסם. איך אתה יודע שבאים בשביל האוכל ולא בשבילך?  
"אנשים מתמגנטים לפרסום כי אנחנו אנשים של אמוציות, מה רע בזה? אם האוכל לא היה טעים, הם לא היו חוזרים. אנחנו קיימים שמונה שנים, אז כנראה גם טעים פה".  
**כשאתה יושב עם חברים שפים, אתם מחליפים מת-בונים?**  
"הם מדברים על אוכל, אני מדבר על בגדים ומ-כוניות".  
**כאישה, אני חושבת שלנו יותר קשה לשרוד בענף. גם אתה סבור כך?**  
"אני לחלוטין לא מסכים. נכון שיש פחות שפיות, אבל יש הרבה מאוד נשים במטבח. אין תקרת זכוכית, אבל יש כוונות ואין מניקור ואין זוגיות. באישהו שלב הן רוצות להקים משפחה וכרווק אני אומר לך שזה לא פשוט ולא קל לעשות את זה כשאתה שף".  
**מהן התכונות הנדרשות משף מוצלח?**  
"שף זה ערס לא קטן שיש לו כושר איתור לנהל מטבח, יחסי אנוש, רגישות, יכולת עמידה במצבי לחץ ועמידה בדוחות כספיים. אחרי הכל, אנחנו רוצים גם להרוויח".

**כמה מרוויחים בענף המסעדות\***

**שף/טבח מתחיל:** 4,500 - 8,000 שקל

**שף/טבח מנוסה:** 8,000 - 20,000 שקל

**קונדיטור:** 6,000 - 20,000 שקל

**קצב:** 4,500 - 12,000 שקל

**מנהל מסעדת שף:** 13,000 - 16,000 שקל

\*שכר חודשי ברוטו. הנתונים באדיבות אולג'ובס

לעבוד כמטבחים שמייצרים 80% מהדברים בעצמם. כל השפים אצלנו התחילו פה כסטאז'רים".  
**"הרבה פורשים"**  
**טבחים משתכרים טוב?**  
"זה מקצוע שאין בו שכר גבוה והרבה פורשים בגלל זה. מתחילים מרוויחים 6,000 שקל נטו וכעבור שלוש שנה חודשים מקבלים תוספת של 10%".  
**איפה עדיף להתלמד, בארץ או בחו"ל?**  
"בחו"ל אתה לומד לכבד את השף, את המחלקה ואת חומרי הגלם. אתה לומד משמעת, סדר וארגון. אלה דברים חשובים מאוד, שבארץ מזלזלים בהם".  
**היו לך רגעיו שבורה בתחילת הדרך?**  
"כשפתחנו את מסה הייתי צריך להוכיח את עצמי, ובחצי השנה הראשונה הלכתי לאיבוד. מצאתי את עצמי רב עם בנות זוג, הורדתי כמשקל, הייתי במתח עצום. היה לי נורא קשה, אבל אמרתי לעצמי 'אני לא לווה, אני בולדורר!' לא נוערתי להיות מספר 2, ועשיתי הכל כדי להיות במקום הראשון".  
**מתי ידעת שאתה בשל לפתוח מסעדה?**  
"יום אחד פשוט נמאס לי שיש בעל בית שלא מבין איך מטבח צריך לעבוד ואיך חלל של אוכל צריך להינהל. זו לא חוכמה לקחת כסף ולפתוח מסעדה, יש

