



INTERNATIONAL MASTER CHEFS
QUALITY STAFF

INTERNATIONAL MASTER CHEFS

**Бутикова компания за професионалисти в
кулинарията и хотелиерството**

**Мисия, подбор, международна мрежа и локален фокус за бизнеса и
кандидатите**

“ В този брой:

- Как изграждаме локален и международен подбор
- Как технологиите и човешката експертиза работят заедно
- Как развиваме хора, бизнеси и международни партньорства

www.InternationalMasterChefs.com/bg

Съдържание на изданието

03	Мисия и позициониране	18	Развитие на Кандидатите
04	Кои сме ние	19	Бизнес Подкрепа
05	България: локално развитие	20	Част за кандидатите
06	Международна мрежа	21	Кандидатите и техният агент
07	Международен подбор	22	Кариера
08	Как работи мрежата от доставчици	23	Работа на кораби
09	Hospitality Plate Awards	24	Професионално развитие
10	Част за бизнеса	25	Приложение за персонала
11	Ползи за Работодателя	26	Хора и професии
12	Кандидати за българския пазар	27	International Culinary Union
13	Защо локалният подбор работи	28	Нашият екип
14	Бизнес Приложение	29	Развивайте бизнес с нас
15	Платформа	30	Гласове и присъствие
16	AI + Human филтрация	31	Награди и доверие
17	MasterFlow		

КАК Е ОРГАНИЗИРАНО ИЗДАНИЕТО



03–08

Кои сме ние

Мисия, локално развитие в България, международна мрежа и международен подбор.



09–19

За бизнеса

Решения за работодатели, подбор и технологии, платформа, AI + Human, MasterFlow и бизнес подкрепа.



20–26

За кандидатите

Кариера и развитие, работа на кораби, обучения, професии и приложения за кандидатите.



27–31

Общност, екип и доверие

ICU, нашият екип, партньорство, отзиви, награди и признание.

“

В този брой ще откриете повече за нашата компания, хората зад нея, начина ни на работа и решенията, които развиваме за бизнеса и професионалистите в хотелиерството и ресторантьорството.

Бутиков подход към хората, които изграждат гостоприемството

International Master Chefs е бутикова компания за професионалисти в кулинарията и хотелиерството, изградена от хора с реален опит в индустрията. Вярваме, че качественият подбор не се измерва с броя изпратени CV-та, а с това доколко правилният човек е представен на правилния бизнес.

В хотелиерството и ресторантьорството хората са в основата на всяко преживяване. Един силен екип може да изгради репутация, да подобри обслужването и да създаде лоялност сред гостите. Затова разглеждаме подбора като професионален процес, който изисква разбиране на опита, характера, комуникацията, мотивацията и реалната съвместимост с работната среда.

Работим както с работодатели, така и с кандидати, доставчици на услуги и партньори, за да изграждаме по-устойчива екосистема в индустрията. За бизнеса това означава по-прецизен достъп до подходящи професионалисти. За кандидатите — по-добро представяне, професионално насочване и достъп до нови възможности.

“ **Нашата мисия е да свързваме правилните хора с правилните възможности и да изграждаме доверие, което продължава и след назначението.**



“ **Локален фокус. Международен обхват. Технологии. Човешка експертиза.**

Кои сме ние и какво имаме

Международна структура с локален фокус и специализация в хотелиерството и ресторантьорството

International Master Chefs е международна бутикова компания за подбор на готвачи и професионалисти в хотелиерството и ресторантьорството. Компанията е създадена от специалисти с дългогодишен опит в индустрията и развива модел, който съчетава локално присъствие, международна мрежа, технологии и персонализиран подбор.

В България развиваме присъствието си чрез офисите във Варна и София, а следващата стъпка в националното ни развитие е Пловдив. Целта е да бъдем по-близо до ключовите туристически и бизнес дестинации и да работим с още по-силен локален фокус.

Днес работим чрез международна мрежа от офиси и специализирани доставчици на услуги в различни пазари, включително България, Обединеното кралство, Германия, Аржентина, Португалия, Непал, Катар, Таджикистан, Турция и Узбекистан.

IMC НАКРАТКО

20+

Международна мрежа
Офиси и специализирани доставчици на услуги

10+

Държави
Международно присъствие и достъп до различни пазари

95%

Български кандидати
от локалния ни кандидатски ресурс

40 / 60

Профил на кандидатите
Готвачи / други позиции



Локален кандидатски пул 95% от кандидатите, които представяме за българския пазар, са българи с българско гражданство.



Специализиран профил Около 40% от кандидатите са готвачи от различни нива, а приблизително 60% са сервитьори, бармани, камериерки, миячи, рецепционисти и други професионалисти в сектора.



Международна мрежа Работим чрез собствени структури, партньори и повече от 20 доставчици на услуги, които могат да бъдат координирани чрез общ процес и платформа.



Индустриална експертиза Екипите и консултантите ни се изграждат от хора с опит като готвачи, F&B професионалисти, HR специалисти, хотелски мениджъри и други представители на индустрията.



Национално развитие и локален фокус

Близо до пазара. По-близо до хората.

Развитието ни в България е изградено около идеята за по-силен локален фокус. Днес International Master Chefs работи чрез два активни офиса – **Варна** и **София**, които ни позволяват да бъдем по-близо до кандидатите, да познаваме по-добре местната среда и да изграждаме по-пряка комуникация с работодателите. Следващата стъпка в националното ни развитие е **Пловдив**. Неговото централно местоположение, динамична икономика и връзката с различни региони го превръщат в естествена следваща точка за разширяване на нашето присъствие.

За нас локалният подбор не означава само географска близост. Той означава **по-добро разбиране на пазара, по-реална оценка на кандидатите и по-бърза реакция спрямо конкретните нужди на бизнеса.**

Този модел е особено важен при сезонни и оперативни позиции, където работодателят има нужда едновременно от **скорост, надеждност и качество.**



Повече от 20 офиса в 10+ държави

International Master Chefs обединява офиси и специализирани доставчици на услуги в международна мрежа, която свързва локално познаване, международен подбор и координация в една обща система.



Тази структура ни позволява да работим близо до местните пазари и едновременно с международен обхват, когато нуждите на бизнеса го изискват.

За работодателите това означава по-широк достъп до кандидати, по-добра координация между различни пазари и по-ясен процес.

“ Локално присъствие. Международен достъп. Единна система. ”



Аржентина • Германия • България • Обединеното кралство •
Непал • Катар • Таджикистан • Турция • Узбекистан • Португалия



“

Международното присъствие има стойност само когато е организирано в работещ и ясен процес за работодателя.

Над 20 доставчици на услуга в една система

Международният подбор е отделна част от нашата работа. Той се използва, когато локалният пазар не е достатъчен или когато работодателят търси специфични профили, които изискват по-широк достъп до кандидати.

Работим с над 20 доставчици на услуга, организирани около единна платформа и процес. Това позволява на работодателя да получи по-ясна структура, вместо разпиляна комуникация с различни канали и партньори.

В основата стои контролът: профилиране, събиране на информация, филтрация, комуникация, проследяване и представяне. Международният подбор трябва да бъде прозрачен, подреден и управляван с внимание към срокове и реална готовност.

За работодателя това означава по-голям избор, но в рамките на един по-лесен за управление процес.

“

Една платформа. Повече от 20 доставчици. По-ясен процес за работодателя.



20+

доставчици



10+

държави



1

платформа



1

процес



Как работи мрежата **от доставчици**

Структура, контрол и единен процес при международния подбор

Когато множество доставчици работят без обща структура, резултатът често е хаотична комуникация, различни стандарти на подбор и ограничена проследимост. Именно затова International Master Chefs изгражда международния подбор около ясен модел, в който отделните участници работят в рамките на общ процес.

Всеки доставчик на услуга трябва да разбира стандарта на работа, очакванията към кандидатите и начина, по който информацията се представя пред работодателя. Това е важно, защото качеството на мрежата зависи не само от броя на партньорите, а от качеството и последователността на всеки участник в нея.

Работодателят не трябва да управлява десетки разговори, различни канали и несвързани източници на кандидати. Той трябва да вижда ясна картина: кои са кандидатите, откъде идват, как са проверени и на какъв етап се намират.

Така международният подбор се превръща в по-подреден, по-прозрачен и по-лесен за управление процес. Вместо просто по-голям избор, бизнесът получава по-добър контрол, по-ясно проследяване и по-сигурна основа за вземане на решения.



“ Мрежата има стойност само когато е подредена в процес, който клиентът може да разбере и контролира.

Hospitality Plate

Award by International Culinary Union

РАЗДЕЛИТЕЛ: РАБОТОДАТЕЛИ

Hospitality Plate Awards

Категоризация и признание за бизнеси в туристическия сектор

Инициатива в подкрепа на качеството в hospitality сектора Hospitality Plate Awards се развива в партньорство с International Culinary Union и е част от по-широка професионална среда, в която International Master Chefs подкрепя развитието, видимостта и признанието на качествените бизнеси в сектора.



Какво отличава програмата

Номинацията е повече от отличие. Тя позиционира бизнеса сред разпознаваемите имена в бранша и създава допълнителна стойност чрез видимост, доверие и по-силно пазарно присъствие. Оценяването обхваща клиентски отзиви и рейтинг, качество на услугата, уникални предложения, устойчиви практики и вече постигнати професионални резултати.



Категории и отличия

Програмата включва разнообразни категории за ресторанти, кафенета, хотели, кетъринг и cross-category отличия. Сред тях са The Culinary Crown, Best Fine Dining Experience, Sustainable Dining Award, Artisan Coffee Experience Award, The Hospitality Haven Award, Green Stay Award, Exquisite Event Catering Award, The People's Choice Award и Emerging Star Award.



Пакети и допълнителна видимост

Complimentary Package включва дигитален сертификат, представяне в страницата Award-Winning Businesses и споменаване в годишното списание. За бизнеси, които търсят още по-силно присъствие, се предлагат Leader, Pioneer, Executive и Trailblazer пакети с възможности за уеб реклама, редакционни публикации, персонализирано лого, award plate, лого на корицата, рамкиран сертификат и печатни копия.



Вече отличени бизнеси

Сред публикуваните award winners са Balcary Bay Country House Hotel, Café Cecilia, Giannino Mayfair и Imad's Syrian Kitchen — примери за бизнеси, които се отличават с качество, гостоприемство и силна идентичност.



Кандидатствайте

Научете повече и подайте кандидатура на:



www.internationalculinaryunion.com/hospitality-plate-awards



www.internationalculinaryunion.com/award-submission-form



Част за бизнеса: подбор като защита на стандарта

Правилният човек не просто запълва позиция.

Той защитава качеството, репутацията и преживяването на госта.

За работодателя подборът не е просто HR процес. Той е част от начина, по който бизнесът защитава своя стандарт, репутация и последователност в обслужването.

В хотелиерството и ресторантьорството един неподходящ кандидат може да създаде проблем, който се усеща далеч отвъд конкретната позиция. От кухнята и обслужването до почистване, рецепция и управленски позиции — **всеки човек влияе върху начина, по който гостът възприема бизнеса.**

Затова нашата работа започва с разбиране на самия обект. Какъв е неговият стандарт? Как работи екипът? Какъв е ритъмът на работа? Какво очаква мениджмънтът и какъв човек реално би се вписал в тази среда?

Вместо да изпращаме голям брой неподходящи кандидатури, целта ни е да представяме **по-малко, но по-релевантни профили**. Това спестява време, намалява риска и позволява на работодателя да взема решения с повече увереност.

Когато подборът е структуриран правилно, той не е просто начин да се запълни свободна позиция. Той се превръща в **инструмент за запазване на качеството и стабилността на целия бизнес.**

“ Правилният подбор започва с разбирането на бизнеса, а не с изпращането на CV.



Какво печели **работодателят**



01
По-малко шум.
По-добри профили.

Вместо голям обем кандидатури, работодателят получава по-релевантни профили с по-ясен контекст, по-добро предварително селектиране и реална информация за готовност и очаквания.



02
По-бърз и
по-ясен процес.

Когато информацията е подредена, решенията се вземат по-бързо. По-малко дублирана комуникация, по-добра проследимост и повече яснота за следващата стъпка.



03
По-нисък риск и
по-силен бизнес.

Оценяването на опит, мотивация, наличност и съвместимост намалява риска от неподходящо назначение. А по-качественият персонал подкрепя стандарта, репутацията и клиентското преживяване.



По-добро съответствие с реалната работна среда.

Подборът не се основава само на опит и квалификация. Вземаме предвид мотивацията, очакванията, начина на комуникация и готовността на кандидата да работи в конкретния екип и при конкретните условия. Така работодателят получава профили с по-голяма вероятност за успешно и устойчиво назначение.

“ **Качественият подбор трябва да намалява риска, а не да добавя още работа към екипа на работодателя.** ”



Нашата мрежа от кандидати в България

Локални професионалисти, подбрани с разбиране за реалните нужди на бизнеса

За българския пазар основната ни кандидатска база е силно локално ориентирана. Около **95% от кандидатите, които представяме, са българи с българско гражданство**. Това улеснява адаптацията, комуникацията и разбирането на местната работна среда.

Около **40% от кандидатите са готвачи на различни нива** — от помощен кухненски персонал до по-опитни професионалисти и ръководни позиции в кухнята.

Останалите приблизително **60% са професионалисти в други позиции в туристическия сектор** — сервитьори, бармани, камериерки, миячи, рецепционисти и други оперативни и обслужващи позиции.

Този баланс е важен, защото един хотел, ресторант или туристически обект рядко има нужда само от една категория персонал. Работещият екип е комбинация от кухня, обслужване, почистване и информационни функции, които трябва да бъдат добре синхронизирани.

Нашата цел е да поддържаме актуални профили, които отговарят на реалните нужди на пазара, а не просто голяма база от имена. Фокусът е върху **наличност, опит, мотивация, комуникация и реална готовност за започване на работа**.



95%

български
кандидати

40%

готвачи

60%

други позиции в
туризма

„Данни от кандидатската база на International Master Chefs за българския пазар.“

Защо локалният подбор работи по-добре

Да бъдеш близо до пазара означава да разбираш не само къде са кандидатите, а какво реално ги мотивира да започнат и да останат.



Локалният подбор работи по-добре, защото хората не са просто CV-та. Всеки кандидат има конкретна локация, график, семейна ситуация, транспортни възможности, очаквания и различна мотивация. Всички тези фактори имат пряко значение за това дали едно назначение ще бъде успешно.



Когато работим на локално ниво, можем да бъдем по-концентрирани и да разбираме по-добре кои кандидати са реално подходящи за конкретния обект. Познаваме местната динамика, сезонността, възможностите за транспорт и очакванията на хората в различните региони.



За работодателя това означава по-малко изненади след назначението. Когато кандидатът е предварително информиран за позицията, локацията, условията и реалната работна среда, вероятността да приеме предложението и да остане е значително по-висока.



Локалният модел ни позволява също да реагираме по-бързо при сезонни нужди, нови обекти или оперативни позиции, където времето е критично. Именно затова развиваме присъствието си чрез офисите във **Варна и София**, а следващата ни стъпка е **Пловдив**.



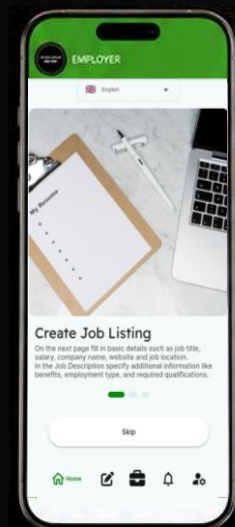
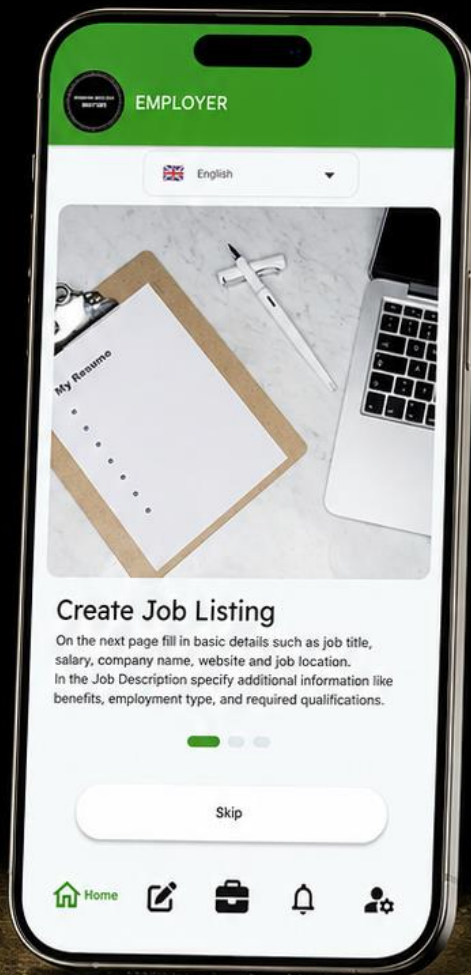
“ Локалният подбор е близост до реалността – не само близост на картата.



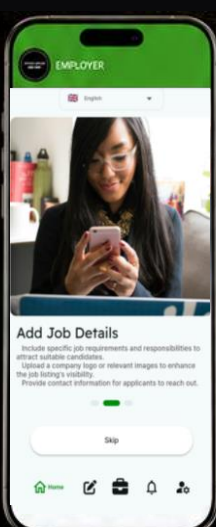
АРСЕНАЛ: БИЗНЕС ПРИЛОЖЕНИЕ

Публикувайте обяви директно от своя профил

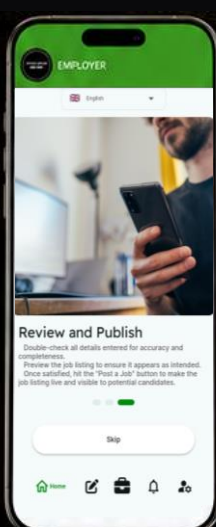
С бизнес приложението на **International Master Chefs** можете лесно да **създавате и публикувате** **обяви за работа директно от своя профил**.
Добавяйте детайли, преглеждайте информацията и управлявайте процеса по наемане по-бързо и по-ефективно — всичко на едно място.



1. Създаване на обява
Попълнете основните данни като позиция, възнаграждение, компания, уебсайт и локация.



2. Добавяне на детайли
Добавете изисквания, отговорности, допълнителна информация и изображения, за да представите позицията по-ясно пред кандидатите.



3. Преглед и публикуване
Проверете въведената информация и публикувайте обявата, когато всичко е готово.

КЛЮЧОВИ ПРЕДИМСТВА



Създаване на обява
Бързо и лесно публикуване на нови позиции.



Добавяне на детайли
Подобни изисквания, изображения и информация за контакт.



Преглед и публикуване
Проверете и публикувайте обявата с увереност.



По-лесно управление
Управлявайте всички свои обяви на едно място.



По-ясна комуникация
Осигурете точна информация за кандидатите.



Изтеглете приложението

Управлявайте своите обяви навсякъде и по всяко време. Достъпно за iOS и Android.





“ **Приложението дава
достъп. Платформата дава
цялостен контрол.** ”

АРСЕНАЛ: ПЛАТФОРМА

Платформа

**Една среда за процес,
персонал и контрол**



ОНЛАЙН УПРАВЛЕНИЕ

Създаване и проследяване на заявки в една среда.



ПЛАНИРАНЕ И ГРАФИЦИ

По-ясна организация на смени, наличност и работни графици.



АНАЛИЗИ В РЕАЛНО ВРЕМЕ

По-добър поглед върху активността, разходите и развитието на процеса.



КОНТРОЛ НА ПЕРСОНАЛА

Проследяване на позиции, работни часове и статуси.



СИГУРНОСТ И ПРОСЛЕДИМОСТ

Информацията и заявките остават организирани и проследими.

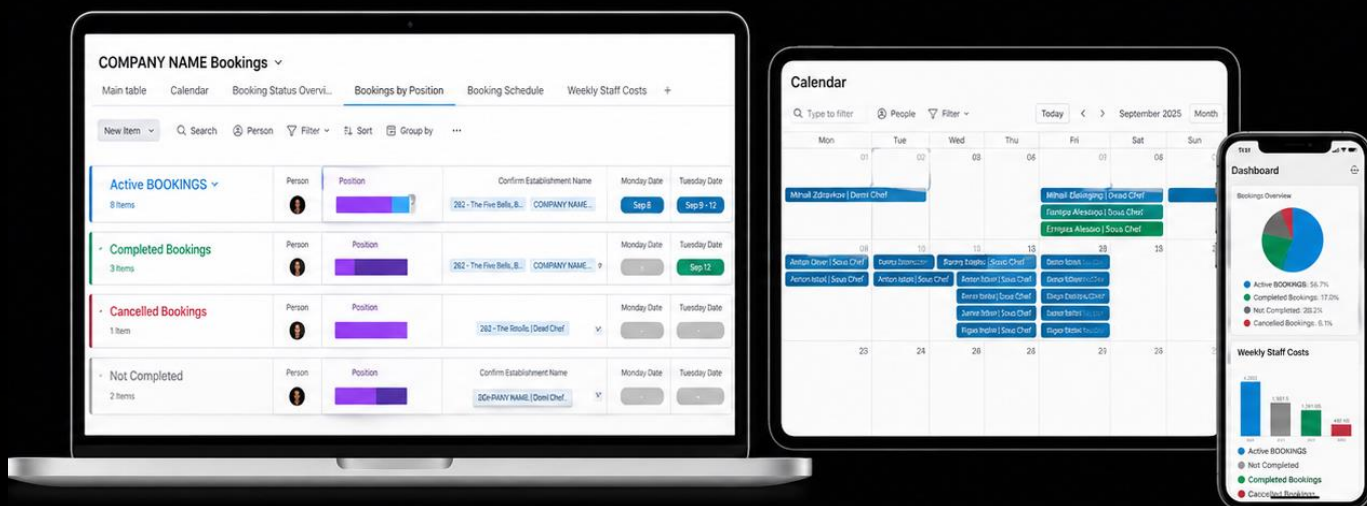
Платформата е отделен инструмент от бизнес приложението. Докато приложението улеснява ежедневния достъп и публикуването на позиции, платформата обединява по-широката картина на работния процес.

Тя свързва работодатели, доставчици на услуги, кандидати и International Master Chefs в една по-структурирана среда, в която информацията може да бъде проследявана и управлявана по-ясно.

Чрез платформата бизнесът може да получава по-добър поглед върху активните заявки, графиците, статуса на позициите, работните часове, разходите и развитието на конкретни назначения.

Това е особено важно при работа с повече обекти, голям брой позиции или международен подбор, където множество хора и доставчици трябва да работят в рамките на един общ процес.

ВСИЧКО НА ЕДНО МЯСТО • ПО-ДОБЪР КОНТРОЛ • В РЕАЛНО ВРЕМЕ



AI + Human филтрация

Технология за структура. Човешки опит за правилното решение.

AI + Human подходът не означава, че технологията заменя човека. Използваме технологични инструменти, за да структурираме информацията, да анализираме профили и да подпомагаме първоначалната селекция. Финалната оценка обаче остава в ръцете на хора с реален опит в хотелиерството и ресторантьорството.

При подбор на готвачи, сервитьори, бармани, камериерки, F&V специалисти и други позиции има фактори, които не могат да бъдат оценени само по CV. От значение са поведението, комуникацията, мотивацията, отношението към работата, реалният професионален опит и съвместимостта с конкретната среда.

Затова комбинираме структурирана **AI филтрация** с човешка оценка, интервю и проверка. Целта не е просто да намерим кандидат, който покрива основните критерии, а човек, който има реална вероятност да се впише успешно в конкретния бизнес.

За работодателя това означава **по-малко неподходящи профили, по-нисък риск и по-добре подготвена селекция за интервю.**

ПРОЦЕС В 5 СЪПКИ

AI + Human филтрация





MASTERFLOW

Плащайте месечно, получавайте постоянно.

MasterFlow: Месечен абонамент за персонал

Търсите ли начин да оптимизирате нуждите си от персонал без затруднения? Представяме ви нашия ексклузивен пакет „Плащайте месечно, получавайте постоянно“. Услугата се предлага в различни планове, съобразени с нуждите и мащаба на вашия бизнес.

С MasterFlow можете да планирате наемането на постоянни служители чрез удобен месечен абонамент. Това ви дава възможност да поддържате постоянен процес по подбор и да разширявате екипа си по по-предвидим и структуриран начин.

Вместо да започвате нов процес всеки път, когато възникне свободна позиция, MasterFlow ви осигурява постоянна подкрепа и организиране на интервюта с потенциални кандидати през цялата година.

MasterFlow: Месечен абонамент за персонал

BG – MasterFlow 3

36

ИНТЕРВЮТА ГОДИШНО

Подходящ за бизнеси с по-умерена и периодична нужда от нови служители.

BG – MasterFlow 5

70

ИНТЕРВЮТА ГОДИШНО

За бизнеси с по-активен подбор и регулярна необходимост от нови кандидати.

BG – MasterFlow 10

120

ИНТЕРВЮТА ГОДИШНО

За по-големи работодатели, множество позиции или постоянна нужда от персонал.

ОБЩО ЗА ВСИЧКИ ПЛАНОВЕ

Броят на организираните интервюта е ориентировъчен и може да варира с приблизително 30% според позициите, пазара и наличността на подходящи кандидати.

ПОСТОЯНЕН МОДЕЛ • ПРЕДВИДИМ БЮДЖЕТ • ПО-СТАБИЛЕН ЕКИП

По-подготвени кандидати. По-силни екипи.

Безплатна обучителна платформа за бизнеси и техните служители

В International Master Chefs вярваме, че добрият подбор не приключва с намирането на подходящия човек. За нас е важно кандидатите и служителите да имат възможност да се развиват, да повишават квалификацията си и да бъдат по-добре подготвени за реалната работа в туристическия сектор.

Затова изградихме **безплатна онлайн платформа**, чрез която бизнесите могат да предоставят на своите служители достъп до полезни обучения и курсове. Така работодателите получават не само персонал, но и допълнителен инструмент за развитие на своите екипи.

Платформата дава възможност служителите да преминават обучения в ключови области като **НАССР, алергени, сервиране, готварство и други практически теми**, свързани с ежедневната работа в хотелиерството и ресторантьорството. Това помага на бизнеса да поддържа по-добър стандарт, а на служителите — да изградят по-голяма увереност и професионална подготовка.

Този подход е особено полезен за работодатели, които искат да въвеждат нов персонал по-структурирано, да повишават вътрешните стандарти и да дават реална възможност на своите екипи да се развиват.

Освен самото обучение, можем да съдействаме и при издаването на сертификати. При интерес от страна на бизнеса и в зависимост от обема на издаваните сертификати, можем да предложим и **брандиране със собственото лого на работодателя**. Това дава по-професионален завършек и позволява обучението да бъде част от вътрешния стандарт на самия бизнес.

Какво включва платформата



“ **Подборът има по-голяма стойност, когато е подкрепен от реална възможност за обучение и развитие.** ”



Маркетингово проучване на пазара на труда

Преди да започне подборът, помагаме на работодателите да преценят дали предложената позиция е конкурентна спрямо реалния пазар. Анализираме как заплатата, придобивките, изискванията и условията на работа се възприемат в конкретната локация и за конкретната роля.

Това проучване е част от нашия подход към подбора. Когато офертата не е достатъчно атрактивна или не отговаря на местните очаквания, даваме ясна обратна връзка и насоки за по-добро позициониране.

Следим тенденциите на пазара на труда и поддържаме постоянен контакт с бизнеси, кандидати и агенции по заетостта. Така можем да дадем по-реалистична оценка за наличността на кадри, нивата на заплащане и очакваните условия.

За работодателя това означава по-добра основа за решение още преди обявата да бъде публикувана. Резултатът е по-ясна стратегия, по-малко пропуски и по-добра вероятност за успешен подбор.



Заплати

Сравнение с реалните нива за позицията и локацията.



Социални придобивки

Оценка на бонуси, храна, транспорт, настаняване и други условия.



Работни изисквания

Преценка дали очакванията са реалистични спрямо пазара.



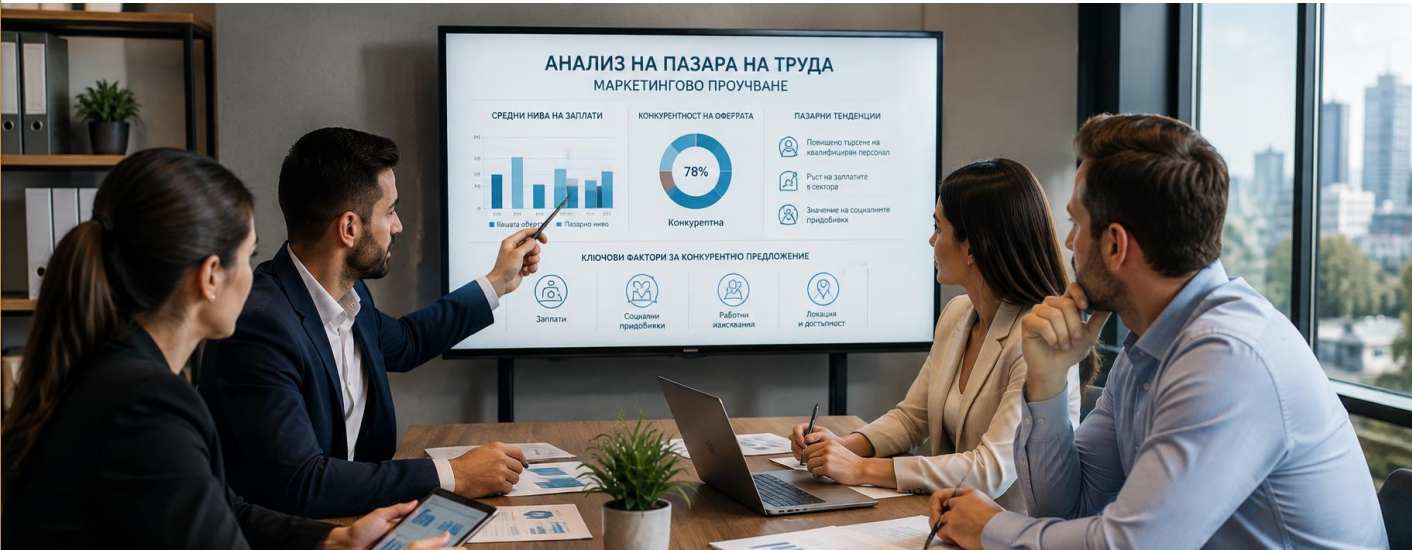
Локация и достъпност

Анализ на наличността на кандидати и достъпността на обекта.

“ Конкурентният подбор започва с реална представа за пазара.

Как помага на бизнеса

- По-реалистична обява и по-конкурентно предложение.
- По-малко забавяне при търсенето на подходящи кандидати.
- По-добра основа за решенията относно заплати, условия и подбор.



Вашата кариера заслужава повече от поредната обява

Какво печелите и как се развивате с International Master Chefs

International Master Chefs е създадена, за да подкрепя професионалистите в сферата на хотелиерството и ресторантьорството — не просто да намират работа, а да изграждат по-смислени, устойчиви и успешни кариери. Ние разбираме вашия опит, талант и амбиции и ги представяме по най-добрия начин пред подходящите работодатели.

Работим с хотели, ресторанти и F&V концепции, които търсят хора като вас — мотивирани, надеждни и готови да се развиват. С нас получавате по-прозрачен процес, лична подкрепа и достъп до възможности, които могат да бъдат следващата стъпка във вашето професионално развитие.

ВАШИЯТ ПРОФЕСИОНАЛЕН ПЪТ



“

„Всяка нова позиция може да бъде следваща стъпка, а не просто следваща работа.“

”





Защо звездите имат **агент**, а вие да нямате?

Спортисти, актьори и музиканти работят с агенти не защото не могат сами да намерят следващата си възможност. Те го правят, защото знаят, че правилното представяне, познаването на пазара и професионалната подкрепа имат стойност.

Същото важи и за професионалистите в хотелиерството и ресторантьорството.

Опитният готвач, сервитьор, барман, F&B специалист, хотелски мениджър или друг професионалист изгражда своята стойност с години — чрез опит, дисциплина, умения, знания и резултати.

Въпросът е:

Кой представя тази стойност пред правилния работодател?

КАКВО ПРАВИ ЕДИН ДОБЪР ПРОФЕСИОНАЛЕН ПАРТНЬОР?

01

ПОЗНАВА
ПАЗАРА



Следим какво търсят работодателите, какви позиции се отварят и как се променят условията в различните региони и части на hospitality сектора.

02

РАЗБИРА
ВАШАТА
СТОЙНОСТ



Опитваме се да разберем не само къде сте работили, а какво реално можете и какъв тип позиция би била правилната следваща стъпка.

03

ПРЕДСТАВЯ ВИ
ПРОФЕСИОНАЛНО



Вашият профил се представя с контекст и по-ясна информация, вместо да бъде просто подавано CV в пощата на работодателя.

04

ПОМАГА ПРИ
КОМУНИКАЦИЯТА



При възможност за работа съдействаме информацията за позицията, условията и процеса да бъде ясна и за двете страни.

05

ПОДКРЕПЯ
РАЗВИТИЕТО



Следващата позиция не трябва да бъде просто нова работа. Тя може да бъде стъпка към по-голяма отговорност, нов сектор, международен опит или по-добра среда.

А какво означава това за възнаграждението?

Вашият опит трябва да бъде позициониран правилно.

Когато познаваме професионалния ви профил и разполагаме с информация за пазара, можем да ви помогнем да разберете дали очакванията и предложените условия са реалистични спрямо позицията, опита и локацията.

Когато е приложимо, можем да съдействаме и при комуникацията относно условията на бъдещата позиция.

“ Вие сте професионалист. Изграждайте кариерата си като такъв.

В туристическия сектор талантът е важен, но не е единственият фактор. Значение имат как сте представени, до какви работодатели достигате, какви позиции разглеждате, как разбирате собствената си пазарна стойност и каква следваща стъпка избирате.

International Master Chefs има за цел да бъде връзката между вашия професионален опит и работодателите, които търсят именно такъв профил.

От кандидатурата до интервюто

Самото изпращане на CV е само началото. Между кандидатурата и интервюто има няколко важни стъпки, които могат значително да повлияят на начина, по който работодателят ви възприема.

В International Master Chefs целта ни е кандидатът да стигне до интервюто информиран, подготвен и с ясна представа за позицията, а не просто да бъде изпратен към работодател.

Преди да представим профил, проверяваме основната информация за опита, наличността, предпочитаната локация, очакванията и позициите, към които кандидатът има реален интерес.

Това помага и на двете страни. Работодателят получава по-подготвен кандидат, а кандидатът влиза в разговора с по-ясна представа какво може да очаква.



Преди интервюто

Проучете работодателя – запознайте се с компанията, обекта, концепцията и позицията, за която кандидатствате.

Проверете документите си – CV, сертификати, документи за квалификация и когато е приложимо – документи, свързани с правото ви на работа.

Прегледайте позицията още веднъж – заплащане, работно време, локация, отговорности и основни изисквания.

Планирайте времето си – при интервю на място проверете маршрута предварително, а при онлайн интервю тествайте връзката и средата около вас.

В деня на интервюто

Бъдете точни – пристигането навреме е първият сигнал за професионално отношение.

Представете се подходящо – чист, подреден и професионален външен вид, съобразен с позицията.

Говорете конкретно – използвайте реални примери от професионалния си опит.

Бъдете позитивни – избягвайте негативни коментари за предишни работодатели или работни места.

Задавайте въпроси – интервюто е възможност и вие да разберете дали позицията е подходяща за вас.

“Интервюто не е изпит. То е разговор между две страни, които трябва да разберат дали могат да работят успешно заедно.”



5 въпроса, за които трябва да сте готови

1. Защо искате тази позиция?
2. Кои са най-силните ви професионални умения?
3. Как се справяте в натоварена работна среда?
4. Какво очаквате от следващото си работно място?
5. Какво ви мотивира да останете дългосрочно?

Работа на речни и океански круизни кораби

Международна кариера на вода — професионален опит отвъд границите.

Работата на круизен кораб е една от възможностите професионалистите в хотелиерството и ресторантьорството да придобият международен опит, нови професионални навици и работа в мултикултурна среда.

International Master Chefs работи с кандидати от различни направления в туристическия сектор и може да ги насочва към възможности както на океански, така и на речни круизни кораби, когато са налични подходящи позиции.

На борда един хотел на практика се движи заедно с вас. Кухня, ресторанти, барове, почистване, рецепция, услуги за гостите и управленски екипи работят като една система.

Това прави работната среда динамична, но и дава възможност за натрупване на опит, който трудно може да бъде придобит само в един традиционен хотел или ресторант.



ОКЕАНСКИ КРУИЗИ

По-големи кораби, по-големи екипи и широк избор от ресторанти, барове, развлекателни пространства и позиции в туризма.

Подходящи са за кандидати, които искат да работят в голяма международна организация и са готови за по-дълги периоди на борда.



РЕЧНИ КРУИЗИ

По-малки екипи и по-компактна работна среда, често с маршрути през европейски градове и туристически дестинации.

Работата може да включва по-близък контакт с гостите и по-широка отговорност в рамките на конкретната позиция.

КАКВО МОЖЕ ДА ВИ ДАДЕ РАБОТАТА НА КОРАБЪТ

МЕЖДУНАРОДЕН ПРОФЕСИОНАЛЕН ОПИТ

Работите с колеги и гости от различни държави и култури и изграждате опит в международна среда в туристическия сектор.

РАЗВИТИЕ НА ЕЗИКОВИТЕ УМЕНИЯ

Английският език обикновено е част от ежедневната комуникация, което може значително да подобри увереността ви в професионална среда.

ПО-СИЛЕН ПРОФЕСИОНАЛЕН ПРОФИЛ

Опитът на борда показва адаптивност, дисциплина, способност за работа в екип и готовност за работа по установени стандарти.

РАБОТА И ПЪТУВАНЕ

Маршрутите могат да включват различни държави и дестинации, което превръща професионалния опит в нещо различно от стандартната работа на едно място.

ВЪЗМОЖНОСТИ ЗА РАЗВИТИЕ

При добро представяне могат да се появят възможности за следващи договори и позиции с по-голяма отговорност.

НО ПОДХОДЯЩО ЛИ Е ЗА ВСЕКИ?

Работата на кораб предлага много възможности, но изисква и добра лична подготовка. Договорите могат да включват дълги периоди далеч от дома, интензивен график, живот на борда и работа в международен екип.

Кандидатът трябва да бъде готов за дисциплина, ясни правила, адаптация към нова среда и ежедневна работа с хора.

Работата на кораб не е почивка на круизен кораб – тя е сериозна професионална възможност, която идва с реални отговорности. КАКВО ОБИКНОВЕНО Е ВАЖНО ПРЕДИ КАНДИДАТСТВАНЕ?

Добро ниво на английски език

За много позиции това е основният работен език.

Релевантен професионален опит

Особено при по-специализираните или ръководни позиции.

Документи и сертификати

Изискванията могат да се различават според работодателя, кораба и конкретната позиция.

Медицинска годност

При работа на кораб обикновено се изисква кандидатът да покрива определени медицински изисквания.

Готовност за живот и работа на борда

Важно е кандидатът реално да разбира начина на живот, преди да приеме договор.



Безплатни обучения и сертификати

Практически знания, които подобряват подготовката и отварят повече възможности

В International Master Chefs разглеждаме обучението като част от реалната подготовка за работа, а не като допълнителна формалност. Затова за българските кандидати предоставяме безплатен достъп до онлайн обучения, които помагат за по-добра квалификация, по-ясна увереност и по-силно представяне пред работодателите.

Курсовете са създадени така, че да бъдат практични, лесни за преминаване и полезни за ежедневно работата в хотелиерството и ресторантьорството. След успешно завършване кандидатите получават сертификат, който могат веднага да добавят към своя професионален профил.

Сред темите са Безопасност на храните (НАССР), Осведоменост за алергени, употреба на препарати и основи на професионалното обслужване. Тези знания не само подобряват личната подготовка, но и показват отношение към стандартите, безопасността и качеството на работа.

За кандидатите това означава по-голяма увереност по време на интервю, по-добро професионално представяне и по-силна основа за бъдещо кариерно развитие.

Какво включват обученията



Безопасност на храните

Основни правила за хигиена, безопасност и добри практики при работа с храна.



Сервиране и обслужване

Практически знания за стандарт, комуникация, организация на обслужването и професионално представяне.



Осведоменост за алергени

Разпознаване на хранителни алергени и по-безопасно обслужване на клиенти със специфични хранителни изисквания.



COSHH

Правилно боравене с препарати и други потенциално опасни вещества на работното място.

“

С правилното обучение кандидатът не просто търси работа — той се представя по-уверено, работи по-отговорно и расте по-бързо.



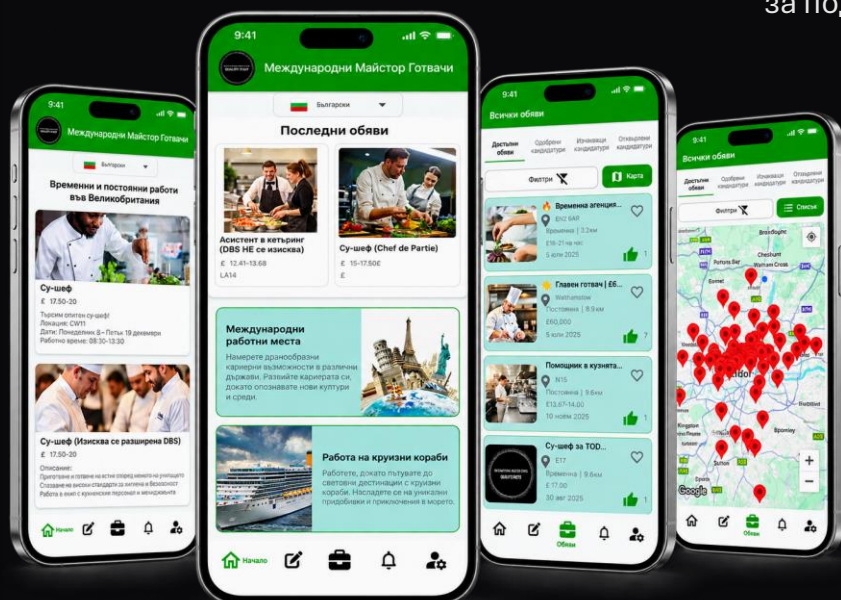
АРСЕНАЛ: ПРИЛОЖЕНИЕ ЗА ПЕРСОНАЛА

Приложение за персонала

Работа в България, чужбина и на круизни кораби – на едно място

Приложението за персонала е създадено за кандидати и работници в туристическия сектор. То дава бърз достъп до позиции в България, Европа, круизни кораби и други международни дестинации.

Чрез него потребителите могат да разглеждат свободни позиции, да следят нови обяви и да кандидатстват по-лесно за подходящи позиции.



ПОЗИЦИИ ПО ЛОКАЦИЯ

Изберете местоположение и ще получите списък с всички свободни позиции в близост до вас.



СПИСЪК И ФИЛТРИ

Изберете интересни позиции и използвайте филтрите, за да получите резултатите, които ви интересуват.



ИЗВЕСТИЯ В РЕАЛНО ВРЕМЕ

Изберете интересни позиции и ще получите известия в реално време за нови свободни позиции.



МЕЖДУНАРОДНИ ВЪЗМОЖНОСТИ

Изберете интересни позиции и ще получите известия в реално време за нови свободни позиции.

“Сканирайте. Изтеглете. Открийте следващата си възможност.”

Изтеглете приложението

Открийте следващата си възможност директно от телефона си.

Сканирайте QR кода според вашето устройство и изтеглете приложението на International Master Chefs.

App Store

Google Play



Хората зад професията: истории, опит и рецепти

Зад всяка позиция стои различен професионален път. Някои започват без опит и постепенно изграждат кариера. Други сменят държава, сектор или посока. А понякога една рецепта, един гост или един труден работен ден се превръщат в урок, който остава за цял живот.

ОПИТ



М. П. | Chef de Partie | 8 години
Започва като кухненски помощник в малък ресторант и постепенно преминава през Commis Chef до Chef de Partie. Работата в различни кухни го учи, че организацията е толкова важна, колкото и техниката.
„Бързината идва с опита. Качеството трябва да присъства от първия ден.“



С. Т. | Барман | 7 години
Първата му работа е сезонна позиция в морски курорт. След няколко сезона преминава към cocktail bar и постепенно поема обучение на нов персонал.
„Добрият барман не прави само напитки. Той управлява ритъма на вечерта.“



Н. Г. | Главна Камериерка | 12 години
Започва като камериерка, а с времето поема контрол на стаи и обучение на нови колеги.
„Гостът може да не види колко работа е вложена, но веднага усеща когато стандартът липсва.“



Д. С. | Restaurant Supervisor | 9 години
Кариерата му започва като сервитьор. След работа в различни ресторанти постепенно поема отговорност за графици, обучение и координация на екипа.
„Да бъдеш ръководител означава първо да разбираш работата на хората, които ръководиш.“



Е. П. | Reception | 6 години
Работи на рецепция в различни хотели. С времето се фокусира върху комуникацията с гости и решаването на ситуации.
„Първото впечатление се създава за секунди, но остава за дълго.“



И. Д. | От бар към мениджмънт
И. започва като bar waiter. С постоянство и желание за учене преминава през различни позиции и днес е F&B Manager.
„Добрият екип не се управлява само с инструкции. Трябва да знае защо стандартът има значение.“

ИСТОРИИ



А. К. | От студентска работа до професия
А. започва като сервитьор, за да финансира обучението си. Първоначално няма намерение да остава в сектора, но открива, че комуникацията с хора е неговата силна страна.
„Гостът може да забрави какво е поръчал, но рядко забравя отношението.“



Р. В. | Ново начало в друга държава
След няколко години работа в България Р. приема позиция в международен хотелски екип. Първите месеци са трудни заради езика и различната работна култура, но именно този период му помага да стане по-самостоятелен и уверен.
„Понякога най-голямото развитие започва когато излезеш от познатата среда.“



Л. М. | От кухнята към управление
След повече от десет години като готвач Л. постепенно преминава към ръководна позиция. Той открива, че добрият Chef не трябва само да готви добре — трябва да може да комуникира, обучава и организира.
„Когато поемеш екип, вече не отговаряш само за собствената си работа.“



В. Н. | Втори шанс в туризма
След няколко години извън сектора В. решава да се върне към хотелиерството. Започва от по-ниска позиция, обновява знанията си и постепенно отново изгражда професионалния си профил.
„Кариерата не винаги се движи по права линия. Важното е да продължиш.“



М. П. | Пиле с билково масло
Продукти: пилешко филе, масло, чесън, мащерка, лимон, сезонни зеленчуци
Техника: Пилето се овкусява, запечатва се в тиган и се довършва във фурна. Поднася се със печени зеленчуци и лек сос от собствените сокове.
Chef's tip: Температурата е по-важна от сложността.



И. Р. | Крем супа от печена тиква
Продукти: тиква, морков, лук, зеленчуков бульон, масло, индийско орехче
Техника: Зеленчуците се изпичат, след което се пасират с бульон до гладка текстура. Завършва се с масло и подправки.
Chef's tip: Печенето дава много повече вкус от обикновеното варене.



П. Д. | Ризото с гъби и пармезан
Продукти: ориз Arborio, гъби, бульон, пармезан, масло, лук
Техника: Оризът се готви постепенно с горещ бульон. В края се добавят масло и пармезан за кремообразна структура.
Chef's tip: Не бързайте с течността – ризотото изисква внимание.



К. А. | Шоколадов мус
Продукти: черен шоколад, яйца, сметана, ванилия
Техника: Шоколадът се разтапя внимателно и се комбинира с останалите компоненти до въздушна текстура. Охлажда се преди сервиране.
Chef's tip: При десертите точността е част от рецептата.

КРАТКИ УРОЦИ ОТ БРАНША

Г. Б. | Reception „Не обещавайте нещо, което хотелът не може да изпълни. По-добре честен отговор, отколкото разочарован гост.“

Е. П. | Bartender „Чистото работно място е част от скоростта.“

Т. К. | Камериерка „Най-добрият стандарт е този, който се изпълнява еднакво всеки ден.“

М. Д. | F&B Manager „Добрият екип не се управлява само с инструкции. Трябва да знае защо стандартът има значение.“

“Добрият екип не се управлява само с инструкции. Трябва да знае защо стандартът има значение.”

International Culinary Union



The Union Makes The Power

Професионален партньор в развитието на кулинарната общност International Culinary Union работи в тясно сътрудничество с International Master Chefs по инициативи, свързани с обучение, професионално развитие, международни контакти и признание. ICU развива модел, при който членството не е просто регистрация, а **професионален път**. От базово членство професионалистите могат да преминават през различни нива като **Chef Star 1, Chef Star 2, Chef Star 3 и Golden Chef**, като всяко следващо ниво добавя нови възможности за развитие, видимост и признание.



1. ЧЛЕНСТВО И РАЗВИТИЕ

International Culinary Union предлага структура за професионалисти, които искат да бъдат част от международна кулинарна общност и да развият своя профил. **Basic Membership • Chef Star 1 • Chef Star 2 • Chef Star 3 • Golden Chef**. С развитието в системата членовете могат да получават допълнителни привилегии, по-голяма професионална видимост и достъп до нови възможности.

2. ОБУЧЕНИЯ И ВЪЗМОЖНОСТИ

Членството дава достъп до професионални обучения и сертификати, сред които: **Food Safety & Hygiene Level 2**, **Allergy Awareness**, **COSH**.

ICU насърчава членовете си да развият знанията и уменията си, както и да участват в кулинарни състезания, професионални събития и международни инициативи.

3. КУЛИНАРНИ СЪСТЕЗАНИЯ

Участието в кулинарни състезания дава възможност на професионалистите да демонстрират уменията си, да се сравнят с други участници и да натрупат ценен международен опит.

ICU предоставя информация и насоки за участие в различни кулинарни състезания и насърчава членовете да използват тези възможности като част от професионалното си развитие.

4. ПЪТ КЪМ ЖУРИРАНЕТО

Опитните професионалисти могат да развият кариерата си и в посока **кулинарно журиране**.

ICU предлага структура за развитие към статут на съдия, включително обучение, професионален опит и участие в общността. Това дава възможност на утвърдени специалисти да използват знанията си при оценяване на участници в кулинарни състезания и събития.

5. VIC PACKAGE

VIC – Very Important Chef Package е насочен към професионалисти, които търсят по-високо ниво на професионално представяне, признание и допълнителни привилегии.

Пакетът включва различни възможности за професионална идентичност, развитие, видимост и участие в международната мрежа на ICU.

6. ПРЕПОРЪЧАЙ ПРИЯТЕЛ И ICU CREDIT

Членовете могат да препоръчват други професионалисти към общността и да получават **ICU Credit** според условията на програмата.

Така развитието на общността носи допълнителни ползи и за самите членове, като насърчава професионалните контакти и разширяването на международната мрежа.

“Повече от членство – Общност, Развитие, Международно признание.”

ВАШИЯТ ПЪТ В ICU



ЧЛЕНСТВО → ОБУЧЕНИЕ → СЪСТЕЗАНИЯ → ПРИЗНАНИЕ → ЖУРИРАНЕ



Хора от бранша, които разбират бранша

Подборът започва с хора, които познават реалната работа отвътре

В International Master Chefs вярваме, че добрият подбор в хотелиерството и ресторантьорството не може да бъде изграден само върху CV, ключови думи и стандартни интервюта.

Затова нашите консултанти и офис екипи са професионалисти с реален опит в сектора — хора, които идват от F&B, Човешки Ресурси, Управленски позиции, кухни, ресторанти, хотели и оперативни екипи.

Сред тях има готвачи, мениджъри, HR специалисти и F&B професионалисти със значителен практически опит. Те познават динамиката на работната среда, напрежението в пиковите часове, нуждата от дисциплина, комуникация, характер и правилно отношение към госта.

“ Това е важно, защото един добър кандидат не се разпознава само по това какво пише в CV-то му. Той се разпознава и по начина, по който говори за работата си, по решенията, които е вземал, по отношението към екипа и по това дали реално ще се впише в конкретната среда.

Опитът ни помага да виждаме повече

Когато консултантът е работил в ресторант, хотел, кухня или управленска среда, разговорът с кандидата е различен. Той може да зададе правилните въпроси, да разпознае реалния опит зад общите фрази и да представи кандидата пред бизнеса с контекст, а не просто като поредното CV.

Международен опит, който се връща обратно в местния пазар

Мениджърите и офис екипите ни посещават и работят с наши офиси и партньорски екипи в различни държави, обменят опит и сравняват подходите в подбора, управлението на хора и развитието на бизнеса в туризма.

Така пренасяме добри практики между пазарите и гледаме на локалните предизвикателства в по-широк международен контекст.

В крак с хората, не само с пазара

Нашите екипи участват в професионални събития, срещи и инициативи, свързани с човешките взаимоотношения, подбора, изграждането на партньорства, управлението на екипи и развитието на туристическия сектор.

Поддържаме постоянна комуникация както с работодатели, така и с кандидати. Това ни позволява да разбираме как се променят очакванията на хората и какво мотивира професионалистите днес.

Не посредници. Професионални партньори.

Нашата роля не е просто да свържем две страни. Целта ни е да разберем бизнеса, да познаваме кандидата и да направим връзка, която има реален шанс да работи дългосрочно. Затова изграждаме екип от хора, които познават сектора не само от офис, а и от реалната работна среда.



“ За да намериш правилния човек за хотелиерството и ресторантьорството, първо трябва да познаваш сектора отвътре.”

Развивайте бизнес с International Master Chefs

Два начина да станете част от международната ни мрежа

International Master Chefs развива партньорска мрежа от професионалисти и предприемачи, които искат да изградят собствен бизнес в сферата на подбора, международната мобилност и хотелиерството и ресторантьорството.

Независимо дали искате да работите като **независим доставчик на услуги**, или да изградите собствено представителство под марката **International Master Chefs**, получавате достъп до модел, система, международна мрежа и подкрепа, върху които да развивате дейността си.

01 Доставчик на услуги

ГЛОБАЛНА СЕЛЕКЦИЯ И МЕЖДУНАРОДНА МОБИЛНОСТ

Като доставчик на услуги към International Master Chefs можете да развивате дейност, която свързва кандидати от различни държави с бизнеси, търсещи персонал както на сушата, така и на море.

Вашата роля включва намиране и селекция на кандидати, координация между работодатели и кандидати и съдействие при процеси, свързани с международна мобилност, когато позициите изискват работна виза и преместване.

ОСНОВНИ ПРЕДИМСТВА

- **Достъп до глобални кандидати**
От различни страни за бизнеси на сушата и на море.
- **Консултации по визи и имиграция**
Подкрепа при комуникация и организация на необходимите стъпки.
- **Персонализирани стратегии за подбор**
Съобразени с конкретните нужди на всеки бизнес.
- **Безпроблемна комуникация**
Между вас, кандидатите и работодателите чрез нашата система.
- **Пълно обучение и постоянна подкрепа**
На всеки етап от развитието на вашата дейност.



“ Отключете нови възможности в наемането, свързано с имиграцията. Вие ръководите процеса. Ние сме до вас.
Вие ръководите процеса. Ние сме до вас

02 Франчайз

ВАШИЯТ СОБСТВЕН БИЗНЕС.

НАШАТА МАРКА, СИСТЕМА И МЕЖДУНАРОДНА МРЕЖА.

Франчайз моделът е предназначен за предприемачи, които искат да изградят силен и устойчив бизнес под марката International Master Chefs.

Получавате установен бизнес модел, оперативно ноу-хау, обучение, инструменти и постоянна подкрепа, за да изградите и развивате собствено представителство на вашия пазар.

Вие сте собственик на вашия бизнес, а ние сме ваш партньор по пътя към дългосрочен успех.

КАКВО ПОЛУЧАВАТЕ КАТО ФРАНЧАЙЗ ПАРТНЬОР

- Разпознаваема марка с международно присъствие
- Изграден бизнес модел и работещи процеси
- Обучение, системи и оперативни инструменти
- Достъп до международна мрежа и партньори
- Постоянна подкрепа и развитие на вашия бизнес

“ Вашият бизнес. Нашата система.
Една международна мрежа.

Изградете собствен бизнес под
международна марка.

”



“ Вашият успех е наш успех. Заедно изграждаме бъдещето на глобалния подбор в хотелиерството и ресторантьорството.

ДВЕ ВЪЗМОЖНОСТИ. ЕДНА МЕЖДУНАРОДНА МРЕЖА.

SERVICE PROVIDER
Подходящ за професионалисти и компании, които искат да развиват подбор, международна селекция и мобилност като партньор.

FRANCHISE PARTNER
Подходящ за предприемачи, които искат да изградят собствено представителство и по-широк бизнес под марката International Master Chefs.

СТАНИ НАШ ПАРТНЬОР
Сканирайте QR кода и научете повече за възможностите за партньорство.



Коментари, благодарности и препоръки

Доверието в подбора не се изгражда само с думи. То се вижда в реалните мнения, в постоянната видимост онлайн и в отношението, което бизнесите и кандидатите споделят за нас. International Master Chefs поддържа силно професионално присъствие както в България, така и в международна среда.



ВАРНА

5.0 ★★★★★

Варна, Център

СОФИЯ

5.0 ★★★★★

София, Сердика



КАКВО КАЗВАТ ХОРАТА ЗА НАС

“ Бях впечатлен от качествено обслужване и професионалния подход. Екипът на International Master Chefs работи бързо, организирано и с реално внимание към хората.

— Е. К.,
Google Отзив

“ Имаш изключително добро преживяване с агенцията. Помогнаха ми да намеря работа в кратък срок и поддържаха ясна комуникация през целия процес.

— М. С.,
Google Отзив

“ Професионална и добре организирана компания, която наистина разбира хотелиерството и ресторантьорството. Препоръчвам.

— Junior Sous Chef, London,
Indeed Отзив

“ Коректни, отзивчиви и много добре подготвени. Получих точна информация и подкрепа на всяка стъпка.

— Д. П.,
Facebook Отзив

“ Работят с внимание към детайла и свързват кандидатите с правилните възможности. Личи си опитът им в сектора.

— К. Н.,
Google Отзив

НАШЕТО ОНЛАЙН ПРИСЪСТВИЕ



Google Отзиви – България

5.0 ★



Google Отзиви – Международно

5.0 ★



Facebook

Активно присъствие



LinkedIn

Професионално международно присъствие



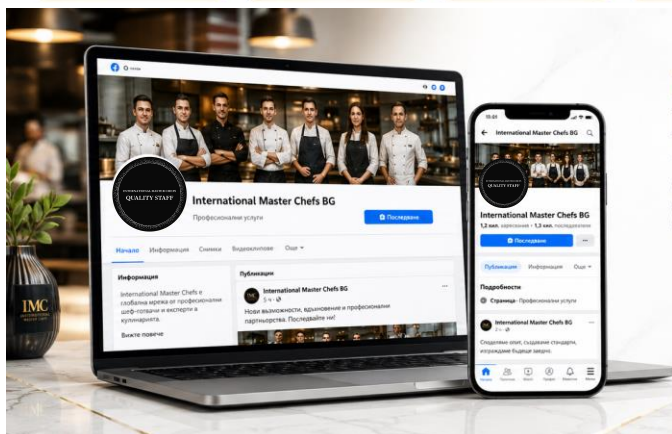
Indeed

5.0 ★



Обща оценка

Твърда шестлица



ПОСЛЕДВАЙТЕ НИ И ВИЖТЕ ПОВЕЧЕ

Следете активната ни Facebook страница за актуални позиции, новини, професионални възможности и съдържание от International Master Chefs.



Сканирайте QR кода, за да отворите страницата ни във Facebook.



International Master Chefs BG

“ Доверието се изгражда чрез резултати, ясна комуникация и професионално отношение към двете страни. “



ПРИСЪЕДИНЕТЕ СЕ КЪМ НАШИТЕ ГРУПИ ВЪВ FACEBOOK



РАБОТА В БЪЛГАРИЯ

Актуални обяви за работа в хотели, ресторанти и други обекти в цялата страна.

Сканирайте QR кода и се присъединете!



РАБОТА НА КОРАБ

Възможности за работа на круизни кораби и международни компании.

Сканирайте QR кода и се присъединете!



“ Най-силната препоръка за една компания е това, което другите казват за нея, когато тя не е в стаята.

Награди, постижения и Партньорства

International Master Chefs е отличавана от независими организации и бизнес издания за качеството на своите услуги, професионалния подход и развитието си в сферата на подбора на персонал, хотелиерството и ресторантьорството. Получените награди и признания отразяват постоянството, с което развиваме услугите си, доверието на клиентите и кандидатите и стремежа ни да поддържаме високи стандарти на различни пазари. За нас всяко отличие е не само признание за постигнатото, а и отговорност да продължаваме да се развиваме, да подобряваме начина, по който работим, и да създаваме реална стойност за хората и бизнеса.



Prestige Awards Winner
26/27



SME News



Best Companies in London



Premium Club



SME Award 2024



Corporate Vision



Golden Company 2025



Greater London Enterprise Awards

“ Признанието е резултат от постоянство. Доверието — от начина, по който работим всеки ден.

Бизнеси, които ни се довериха

Работим с компании и организации, които споделят нашето разбиране за качество, професионализъм и дългосрочно партньорство. Всяко сътрудничество започва с разбиране на конкретните нужди на бизнеса и се развива чрез ясна комуникация, надеждност и последователни резултати.



“ Гордеем се с доверието на бизнесите, с които работим, и с отношенията, които изграждаме с тях във времето.



INTERNATIONAL MASTER CHEFS

бутикова компания за подбор на готвачи и професионалисти
в хотелиерството и ресторантьорството.

РАБОТОДАТЕЛИ. КАНДИДАТИ. ПАРТНЬОРИ.
ЕДНА МЕЖДУНАРОДНА МРЕЖА.



СКАНИРАЙТЕ И ОТКРИЙТЕ
INTERNATIONAL MASTER CHEFS

Office@InternationalMasterChefs.com

www.InternationalMasterChefs.com/bg

“ Правилните хора променят бизнеса.
Правилните възможности променят кариери. ”