

«Прежде всего, я хотел бы поблагодарить всех вас за то, что пришли на собеседование в мой ресторан. Я благодарен за это», — Тео улыбнулся.

«Теперь переходим к результату. Мы отметили несколько пунктов во время вашей готовки. Было заметно, что вы знакомы с командной работой, поскольку вы делегировали каждую функцию в соответствии со своей специальностью», — сказал Тео.

«Но было видно, что вы не способны приготовить два совершенно разных блюда. Вы, ребята, сделали несколько основных ошибок, которые не должны происходить на профессиональной кухне», — серьезно сказала Айя.

«Да. Вы перепутали ингредиенты одного блюда с другим, из-за чего вам пришлось начинать все сначала, а времени было даже меньше, чем должно было быть изначально», — продолжил Тео.

«Если вы не обращаете внимания на ингредиенты, которые используете, то кто будет?» — спросила Айя.

«На данном этапе виноваты вы все, а не только те двое, что перепутали продукты. Остальные также должны быть внимательны к своему окружению и помогать товарищам. Потому что кухня — это место, в котором все сильно зависит от работе в команде», — объяснил Тео.

«Но даже несмотря на то, что вы совершили большую ошибку, вы все каким-то образом смогли приготовить приемлемые блюда. Они были не самыми лучшими, но все же были достаточно хороши», — сказала Айя.

«Я уверен, что если вы, ребята, продолжите готовить с такой же энергией, решимостью, и вниманием, которое у вас появилось после того, как вы сделали эту ошибку, ваши блюда станут великолепными», — сказал Тео с улыбкой.

«Поскольку мы увидели ваш потенциал, мы решили нанять вас в качестве поваров на испытательный срок. В течение недели вы вчетвером будете готовить вместе со мной и Тео. И если мы увидим, что вы развиваетесь, улучшая свою командную работу, больше не делая ошибок, подобных сегодняшней, и готовите отличные блюда, то мы найдем вас на постоянной основе» — объяснила им Айя с улыбкой.

Все четверо мгновенно подскочили и обняли друг друга, они боялись, что их не возьмут, когда Тео и Айя начали критиковать их рабочий процесс, но в итоге почувствовали облегчение и счастье.

Они были полны решимости обратить внимание на процесс приготовления и стараться больше работать в команде в течение недели, чтобы их можно было официально принять на работу.

Тео тоже был счастлив. Всем четверым еще нужно было пройти обучение, но они способны помочь ему с множеством разных мелочей. Они еще не умели готовить блюда на его уровне. Если гипотетически Тео мог готовить блюда на 8,5 баллов, все четверо готовили только на 6,0. Но они подошли бы ему и Айе, которые могли готовить блюда с оценкой 7,5.

Ребята разошлись по домам, когда Тео сообщил им, во сколько приходиться на следующий день. Они были истощены после приготовления пищи при таком высоком уровне давления.

«Они хороши. Я думаю, они станут отличным дополнением к нашей кухне. Спасибо, что порекомендовала их», — поблагодарил Тео, когда они с Айей и Шизукой подошли к

автостоянке.

«Я тоже работаю на кухне и хочу, чтобы ресторан добился успеха», — улыбнулась Айя.

«Ну, мне пора. Пока, Айя, Шизука-сан», — помахал им Тео и сел в машину.

Шизука посмотрела на его внедорожник и поняла, что ей знакома эта машина.

«Разве Айя-чан не должна была получить такую же машину для поездки в горы? Каковы шансы, что появится идентичный автомобиль...» — пробормотала Шизука про себя.

«Шизу-тян, садись в машину», — закричала Айя из своего спорткара.

Шизука села в машину, вспоминая внешний вид внедорожника.

Тот день, когда Тео попробовал себя в роли судьи «Лучшего повара Америки*», также ознаменовался появлением первого тома манги «Наруто» в книжных магазинах по всему Элфайр-сити и сети книжных магазинов по всей стране**.

Кортни Сэнд была старшеклассницей, которая любила читать мангу и ей было неважно, в каком жанре читать. Когда она услышала, как друзья обсуждают мангу, которая была распродана всего через неделю после релиза, она уже знала, что должна купить ее.

Итак, в понедельник утром она проснулась пораньше, чтобы пойти в книжный магазин до начала занятий. Когда она приехала, книжный еще был закрыт, но человек десять уже стояли в ожидании открытия.

После открытия дверей, Кортни сразу пошла в раздел рекомендаций, и взяв нужную мангу, пошла к кассе. Но когда она огляделась, то с удивлением обнаружила, что все десять человек, которых она видела раньше, тоже взяли «Наруто».

«Эта манга более известна, чем я думала», — решила она. Она заплатила за томик и пошла в школу.

Наступил обеденный перерыв. Кортни взяла мангу, которую купила утром, чтобы почитать, жуя бутерброд. Чем больше она читала, тем больше увлекалась историей. И когда прозвучал звонок на урок, она отложила мангу с большой неохотой. Ей не терпелось вернуться домой, чтобы продолжить читать.

По всей стране продолжали происходить сцены, когда люди, покупающие мангу «Наруто», мгновенно становились фанатами. Закончив читать первый том, они немедленно хотели прочитать следующий! Лихорадка «Наруто» начала распространяться по всей стране Цветущей Сакуры.

А у Тео был все тот же распорядок, что и в понедельник вечером. Он готовил и обучал Аврору самообороне.

На следующий день Тео и Айя начали готовить вместе с Кимико, Сёко, Лорен и Максом. Ребята смогли увидеть насколько замечательными поварами были Тео и Айя. Эти двое выглядели так, будто танцевали на кухне, каждое их движение было выверено до мелочей.

И когда студенты попробовали блюда, приготовленные Тео и Айей, они были потрясены. Вкус этих блюд был сопоставим со вкусом блюд «мишленовских» ресторанов. Все четверо стали еще более решительными в желании получить эту работу. В течение следующих четырех дней Тео моделировал различные профессиональные ситуации, с которыми могут столкнуться работники кухни во время работы.

В первые два дня было несколько проблем с сервисом. У всех четверых возникали некоторые трудности во время готовки в сложных ситуациях. Особенно во время приготовления четырех новых блюд.

Ребятам пришлось быстро адаптироваться к высокому темпу и качеству работы, которых требовали Тео и Айя. Но на третий, четвертый и, особенно, в последний день они приобрели необходимый опыт, который помогал поварам приготовить хорошие блюда.

За эти четыре дня они узнали гораздо больше, чем предполагали. Теперь они поняли, почему колледж сделал эту стажировку обязательной. За год стажировки, они узнали бы гораздо больше, чем за год обучения в колледже.

Тео был счастлив, глядя на них по окончании стажировки.

«Я очень доволен вашей работой. Вы стали полноценными профессионалами. И я рад пригласить вас работать в моем ресторане, если вы, ребята, все еще хотите этого», — улыбаясь, сказал Тео.

«Да, мы хотим, шеф!!», — закричали все четверо.

В течение недели они увидели насколько Тео великолепный шеф-повар и всем сердцем заужавали его.

Тео передал им четыре одинаковых контракта, который они подписали без колебаний.

Отдав каждому сотруднику свою копию, Тео отпустил их на выходные.

*Лучший повар Америки — это американское реалити-шоу о кулинарии.

**Прим. пер. у вас наверняка возникли вопросы, почему автор говорит что первый том выпущился только сейчас, хотя он уже продавался раньше. Напомню, что копий было мало и они продавались ограниченным тиражом в нескольких магазинах. Теперь, можно считать, что продажи поставили на поток.

<http://tl.rulate.ru/book/70527/1925819>