

ЗЛОЙ ЧЕЛОВЕК НЕ ВСТАНЕТ У ПЛИТЫ

Мастер Светлана ТЮРИНА о том, почему ангарские повара нарасхват

Наверное, каждому выпускнику средней школы, находящемуся на распутье «куда пойти учиться», прилетела сакраментальная фраза от заботливой родни: «Чего тут думать? Иди в повара. Всегда сьтым будешь!». Дельность этого совета выпускники Ангарского техникума общественного питания и торговли доказывают каждый год.

Процент трудоустройства студентов техникума по специальности - 90%. В чём секрет такой эффективности? О природе этой тенденции и о других тонкостях кулинарного образования мы поговорили с мастером производственного обучения Светланой ТЮРИНОЙ. На протяжении трёх десятков лет Светлана Юрьевна своими заботливыми руками и верным словом, словно из теста, лепит из неоперившихся юнцов профессионалов высшей пробы.



Повар голодным не останется. Эту житейскую мудрость студенты Ангарского техникума общественного питания и торговли доказывают раз за разом

В техникуме домашняя обстановка

Нам удалось ненадолго увидеть мастера для беседы из-под носа у студентов-первокурсников. Они вроде бы и не заметили - слишком увлечены приготвлением рыбы, жаренной в кларе.

Светлана Юрьевна, много ли ваших первокурсников осознанно выбирают профессию повара?

В самом начале мы стараемся вывести ребят на открытый разговор, узнать, чего они хотят от профессии. По моим наблюдениям, только 10-20% молодых людей прибегают к фразам «родители отравили», «не знал, куда пойти», «друг пошёл, и я пошёл». Подавляющее большинство идут в техникум целенаправленно. У меня в группе парень есть, Дима КОНАРЕВ, он к нам и вовсе сбежал из института - понял, что хочет быть не инженером, а поваром. Оказалось, творческий парень - всегда старается приготовить соус поскорее, с изюминкой. У него большое будущее.

Можно ли обучить кулинарному искусству студента, у которого, что называется, руки-крюки?

Как правило, уже на первой учебной практике видно, кому талант дарован свыше, а кто совсем слабенький. Но отчаиваться никогда нельзя. Помню девочку-сироту Свету ФАРИЗОВУ - в детском доме кто её будет учить кашеварить? Когда мы с ней первый раз пытались булочки постряпать, у Светы от переживаний так руки тряслись, что выпечка получалась «лохматой». Тогда и брала её за руку и мы вместе начинали тесто катать. Ко второму курсу Света уже настолько умело с булочками управлялась, что говорила: «Светлана Юрьевна, вы посадите, отдохните, я всё сама». Если в человеке есть желание и усердие, мы научим его даже с нуля мы навыками.

А без каких качеств, кроме только что озвученных, по-ва-

шему, никогда не стать хорошим поваром?

Ключевое качество - человек должен быть добрым. Ещё Роберт РОЖДЕСТВЕНСКИЙ писал: «Злой человек не встанет у плиты». От пищи будет польза, только если её приготовили с добром. Понятное дело, у нас учатся ребята из разных семей. И всякое бывает, у кого-то может копиться потаённая злоба. Мы пытаемся сгладить негативный фон, чтобы ребёнку было комфортно. Наверняка сами успели заметить, как у нас всё по-домашнему. И едой вкусной пахнет, как дома. Ребята идут на учёбу с удовольствием и в этих стенах забывают о плохом. Ну а в дополнение к доброте повару необходимо обязательно быть ответственным, чистоплотным и любить свой труд. Здоровье тоже имеет большое значение. Работа у плиты далеко не самая лёгкая физически.

Мы разговаривали с бывшей студенткой техникума, победительницей WorldSkills Анастасией ЛИШИК, она училась поварскому делу в Калининграде и Ангарске. Сравнивая две школы, девушка отмечала, что на родине Канта много теории, а в городе нефтехимиков много практики и свободы творчества. Не страшно давать ещё неопытным студентам возможность самовыражаться? Продукты ведь денег стоят.

А если не давать, как из них профессионалы получатся? Тем более это же не из серии «творите, что хотите». Например, пока мы с вами разговариваем, ребята готовят рыбу в кларе. Это, как у фигуристов, обязательная программа. По плану к рыбе студенты должны подать два гарнира: пюре и жульен, плюс соус (майонез с корнитоном). Здесь уже начинается производственная программа. Если захотят, ученики могут приготовить другой соус, добавить свой гарнир. Форму подачи они тоже сами выбирают. Правда, перед экспериментами они всё-таки сове-

туются, ведь далеко не все продукты между собой сочетаются. Например, к мясу отлично подходит розмарин, а вот тимьян даёт странный привкус.

Кстати, о продуктах. Студенты их сами покупают для занятий?

Продукты для уроков выделяются. Здесь заслуга руководства техникума, всё хорошо поставлено. Меню у нас широкое. Единственное, если ученик пожелает подать к мясу какой-нибудь особенный соус, клюквенный например, которого в меню нет. Тогда он приносит ягодку из дома. Но тут и никого не заставляем. На оценку это никак не влияет.

Опекаем, как родных детей

Учиться в техникуме общественного питания молодые люди приезжают даже из отдалённых поселений. Родители за несколько десятков вёрст, контролировать не могут. Выходит, одна надежда на мастеров?

Это правда. Становишься им второй мамой, особенно выпускникам девятих классов. Совсем же дети ещё. Некоторые поначалу думают, что раз на волю вырвались, то можно учиться как придётся. Бывает, что и в общежитие приходишь, будишь Петю или Гришу ласковым словом, чтобы он из

кровати поднимался и на занятия отправлялся. Практикумы пропускать нельзя - мы всегда что-то новое изучаем. В высшей школе не стали бы церемониться. Не был раз, не был два - и до свидания! А мы опекаем, потому что заинтересованы в ребятах. В конце концов, если системно поработать с проблемным студентом и популяризовать, как надо, а как не надо, постепенно он к новым правилам привыкает и подтягивается к отличникам.

С молодыми людьми поинтересоваться. Но предположим, домохозяйке в возрасте 50+ надоело готовить только для домочадцев, и она хочет развиваться на кухне как профессионал. Возьмётся научиться?

У нас существуют курсы для людей среднего и старшего возраста, после окончания которых выдаются соответствующие документы. Поэтому добро пожаловать! А вообще на базе техникума действует Региональный ресурсный центр, и к нам на стажировку приезжают даже состоявшиеся мастера со всей области.

Часто гордитесь своими учениками?

Очень часто. Вот встретила недавно Леру КИСЕЛЁВУ, она только в прошлом году выпустилась, а уже в институт поступила - я ею горжусь. Или, например, Лерин однокурсник Ваня БОЮЩЕНКО - уже шеф в хорошем заведении. Его взяли на работу прямо с практики. Ваней тоже горжусь. Я многими учениками горжусь. Всюду их при деле встречаю. Уже веду к ним своих теперешних студентов на практику. Так одно поколение учеников становится наставниками для следующего поколения.

Благодаря этому техникуму славится таким процентом трудоустройства? Всё дело в полезных связях?

С одной стороны, да. Когда мы готовим ребят к выпуску, к нам уже обращаются с заявками руководители предприятий, даже приходят на экзамены и отсматривают кандидатов. Но далеко не только в

КОММЕНТАРИИ



Светлана КАРП, директор Ангарского техникума общественного питания и торговли:

На сегодняшний день у нас обучаются 520 студентов. Специальности, которые постигают молодые люди, очень востребованы, поэтому студентами укомплектованы все учебные группы. Как правило, наши выпускники получают предложения о работе от ресторанов, столовых, кафе ещё до получения диплома. Более того, 15-20% наших выпускников не прекращают повышать профессиональное мастерство и поступают в высшие учебные заведения.

этом дело. Почему наши востребованы? Они мобильны, Мастера вкладывают в студентов такую базу, что, приходя на предприятие, молодые специалисты могут быстро переучиться, подстраиваясь под требования руководителя. К примеру, повара со стажем на это в большинстве своём, увы, уже не способны. Они работают так, как привыкли, и переучиваются скрепя сердце. Тех же выпускников высших учебных заведений берут на работу менее охотно, чем наших ребят, потому что у них за плечами превосходная теория, а у наших студентов - превосходная практика. Ты можешь знать хоть тысячу рецептов приготовления рыбы, но если не можешь как следует воплотить в жизнь хотя бы один из них, какая цена такому повару?

Забавно, что именно на этих словах мы со Светланой Юрьевной закончили интервью и поспешили на кухню, где первокурсники уже принесли выставляли на стол тарелки с произведениями кулинарного искусства. Как минимум внешне рыба в кларе выглядела в высшей степени аппетитно.

Дмитрий ДЯГИЛЕВ
Фото Любови ЗУБКОВОЙ

ФОТОФАКТ

Кадры будущего



Вчера в администрации Ангарского городского округа чествовали победителей IV Открытого регионального чемпионата «Молодые профессионалы».

В этом году в областном этапе WorldSkills приняли участие 226 человек. Ангарскую территорию достойно представили 20 студентов учреждений среднего профессионального образования. 15 из них стали победителями и призёрами в различных компетенциях. Каждый из отличившихся ребят получил денежный сертификат от благотворительного фонда Сергея ПЕТРОВА «Ангарские таланты».