



ВМЕСТЕ СО СТРАНОЙ!

Генеральный партнер национальной сборной Беларуси



Национальная команда WorldSkills Belarus готовится к мировому первенству профессионального мастерства, которое в этом году пройдет в бразильском Сан-Паулу. Белорусская сборная впервые поедет на этот крупнейший форум, где соберутся лучшие из лучших молодых профессионалов планеты. Наши ребята будут соревноваться в 17 конкурсных номинациях по различным специальностям, которые в системе WSI называются компетенциями. Читателей газеты «7 дней» мы хотим познакомить с каждым из членов сборной. Сегодня — участники самых «вкусных» компетенций: кондитер и повар. Подготовку к Бразилии именно этих ребят взяла под свою опеку торговая сеть «Евроопт», генеральный партнер национальной команды. Как отметил руководитель компании Филипп Артеменко, своим талантом они доказали, что готовы на равных побороться с лучшими молодыми специалистами мира. «Мы хотим видеть в наших рядах специалистов мирового класса, и вакансии для талантливых молодых профессионалов в компании всегда найдутся», — сказал генеральный директор «Евроопта».



УНП 100419824

ВОЛШЕБНИКИ В КУСА

— На третьем курсе колледжа пошел в ресторан на практику. И вдруг осознал, что вся эта кухонная суета, готовка мне очень нравятся! А еще через год пришло понимание, что можно знать и уметь гораздо больше, чем дает колледж. За два года отработки изучил множество нового...

— **Какие испытания ждут тебя в Бразилии?**

— Четыре модуля. Сначала суп-пюре или крем, блюдо из птицы с тремя гарнирами — пюре, овощи в натуральном виде, гратен, доминировать в котором должна свекла. И десерт, в основе которого фруктовый мусс. Второй модуль — блюда из говядины. Третий — закуска, паста. Четвертый — три вида десерта из трех видов шоколада — молочного, белого и горького.

Главное, я хочу показать в Бразилии, что белорусская кухня ничем не хуже кухни Италии или Франции и тоже может называться высокой.

— **С какими продуктами тебе больше всего нравится работать?**

— Я люблю экспериментировать, менять агрегатное состояние продуктов. Сейчас технологии это позволяют. В Италии я проходил стажировку у повара, обладающего двумя звездами «Мишлена». Хотелось бы уметь работать над блюдами нашей белорусской кухни так, как это делают профессионалы столь высокого класса! Это очень интересно — подать, например, суп в виде мороженого в бокале. Эту кухню у нас мало кто еще понимает, поэтому рестораны пока боятся вводить такие блюда в меню.

— **А твоя заветная мечта...**

— ...открыть ресторан современной белорусской кухни.

— **И там предложить жидкий драк под газообразной сметаной?**

— Почему бы и нет?

В компетенции «кулинарное мастерство» Беларусь в Бразилии представит Никита Цветков, студент Могилевского государственного университета продовольствия. Он — молодой и продвинувший повар, с восторгом занимающийся своим делом и старающийся не просто накормить людей, но и удивить их.

— Я окончил технологический колледж, а сейчас продолжаю образование по той же специальности — технология производства продукции и организация общественного питания. Высшее образование поможет в организации кулинарного процесса на кухне, но прежде всего я чувствую, что мое призвание — повар.

— **А первое свое блюдо когда ты сделал самостоятельно? И что это было?**

— Омлет испек, когда мне было лет восемь. Родителей не было дома, а нужно было что-то поесть!

— **Когда же ты понял, что повар — это твое?**

Ольга МАЦИКОВА, доцент, кандидат технических наук, заместитель заведующего кафедрой технологий и продуктов общественного питания и мясopодуктов Могилевского государственного университета продовольствия:

— Никита — перспективный повар с большим потенциалом, способный прекрасно ориентироваться в современных условиях. Он очень сообразительный. У него есть определенный набор профессиональных качеств, которые позволяют позиционировать его в будущем как хорошего шеф-повара, как гордость нашей страны. Сильные его стороны — креативность мышления, работоспособность,

желание узнать новое и стремление достичь чего-то. Мы вернулись из Италии, и пока он не повторил все, что узнал там по приготовлению блюд, не мог спокойно спать.

Есть маленький недостаток — слабое знание иностранного языка. Сейчас активно работаем над английским — заведующая кафедрой иностранных языков нашего университета Елена Хомченко занимается и с Никитой, и с Машей.

По нашей компетенции в Бразилии будет очень много участников — 46 стран. Многие из них имеют огромный опыт, в соревнованиях выступают десятилетиями, у них выработаны программы подготовки, в том числе с иностранными специ-

алистами. Но говорят же, что новичкам везет, поэтому будем надеяться на успех Никиты!

На мой взгляд, WorldSkills — очень важное движение. По многим компетенциям мы отстаем от уровня западно-европейских стран, и если мы хотим, чтобы наша промышленность по качеству и объему производимой продукции была конкурентоспособной, должны готовить для нее высококвалифицированные кадры. Самостоятельно, без использования мирового опыта это сделать сложно. А такие конкурсы — это не просто выявление сильнейшего, а колоссальный обмен опытом. Результаты участия в WSI не сиюминутны, но мы их почувствуем обязательно.



Мария КУШВИД:
«Люблю создавать новые рецепты!»

При слове «кондитер» воображение услужливо рисует портрет улыбающейся пышечки с блестящими от бесконечного поедания сладостей губками. С улыбкой и губками у кондитера могилевского профессионального лица № 10 Марии Кушвид все отлично, а фигурка — стройная. Но главное — руки золотые! Которым предстоит побороться в Бразилии за победу в компетенции «кондитерское искусство».

— После окончания учебы осталась работать в родном лицее — у нас здесь есть кондитерский мини-цех. А изготовлением разных сладостей с детства любила заниматься. И сейчас эта страсть не прошла. Мне очень нравится создавать новые рецепты десертов. Я действительно счастлива, что попала в команду, поеду на конкурс в Бразилию!

— **Кстати, а как ты попала в команду?**

— Я еще училась в лицее, когда мне предложили поучаствовать в конкурсе по кондитерскому искусству. Согласилась, мне это было интересно. И выиграла республиканские соревнования! Была включена в национальную команду и поехала в Казань, на чемпионат WorldSkills СНГ. Там стала обладательницей серебряной медали. Надеюсь, в Бразилии будет продолжение...

— **Из чего складываются соревнования кондитеров? Что тебе предстоит сделать?**

— Всего будет четыре модуля конкурсных заданий. Первый день — это лепка фигур из марципана. Потом композиции из карамели, птифуры, шоколадные конфеты ручной работы. И напоследок — изготовление десертов четырех разных видов. К этим десертам будут выставлены определенные требования, например, по весу. А уже начинки, ингредиенты каждый из кондитеров будет предлагать свои.

— **Какие изделия ты больше всего любишь готовить?**

— Я ездила по различным обучающим семинарам — по карамели, птифурам, шоколадным конфетам... Умею многое. Но, наверное, больше всего люблю делать торты, особенно украшать их. Теперь, перед Бразилией, мы упорно тренируемся с преподавателями. Пробуем различные варианты, чтобы удивить жюри.

— **Навыки, полученные в техникуме, тебе пригодились?**

— В учебной программе таких сложностей, как конфеты, карамель или королевская глазурь, нет. Если хочешь стать настоящим кондитером, этим вещам нужно учиться самостоятельно, в том числе используя и богатый зарубежный опыт.

Людмила ОВСЯННИКОВА, эксперт:

— Мария — целеустремленная и настойчивая девушка, открывающая к новым знаниям и умениям. Она очень талантлива и демонстрирует высокий уровень мастерства. Особенно ей удается лепка из марципана, украшение кондитерских изделий. Маша прекрасно чувствует гармонию цветов, уверенно работает аэрографом.

В Бразилии ей предстоит соперничать с конкурентами из 23 стран, но уровень ее профессионализма позволяет смотреть уверенно на перспективы выступления.

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ПАРТНЕР

Компания «Евроопт» — крупнейшая торговая сеть страны, создавшая рабочие места для 35 тысяч человек. По численности сотрудников уступает только Белорусской железной дороге. Много внимания компания уделяет обучению и повышению квалификации своих работников, поэтому поддержала национальную сборную WorldSkills Belarus. Для подготовки Марии и Никиты торговая сеть не только выделяет необходимые средства, но и предоставляет свои производственные площадки — кулинарные и кондитерские цеха на участках собственного производства.

Максим НИКОЛАЕВ