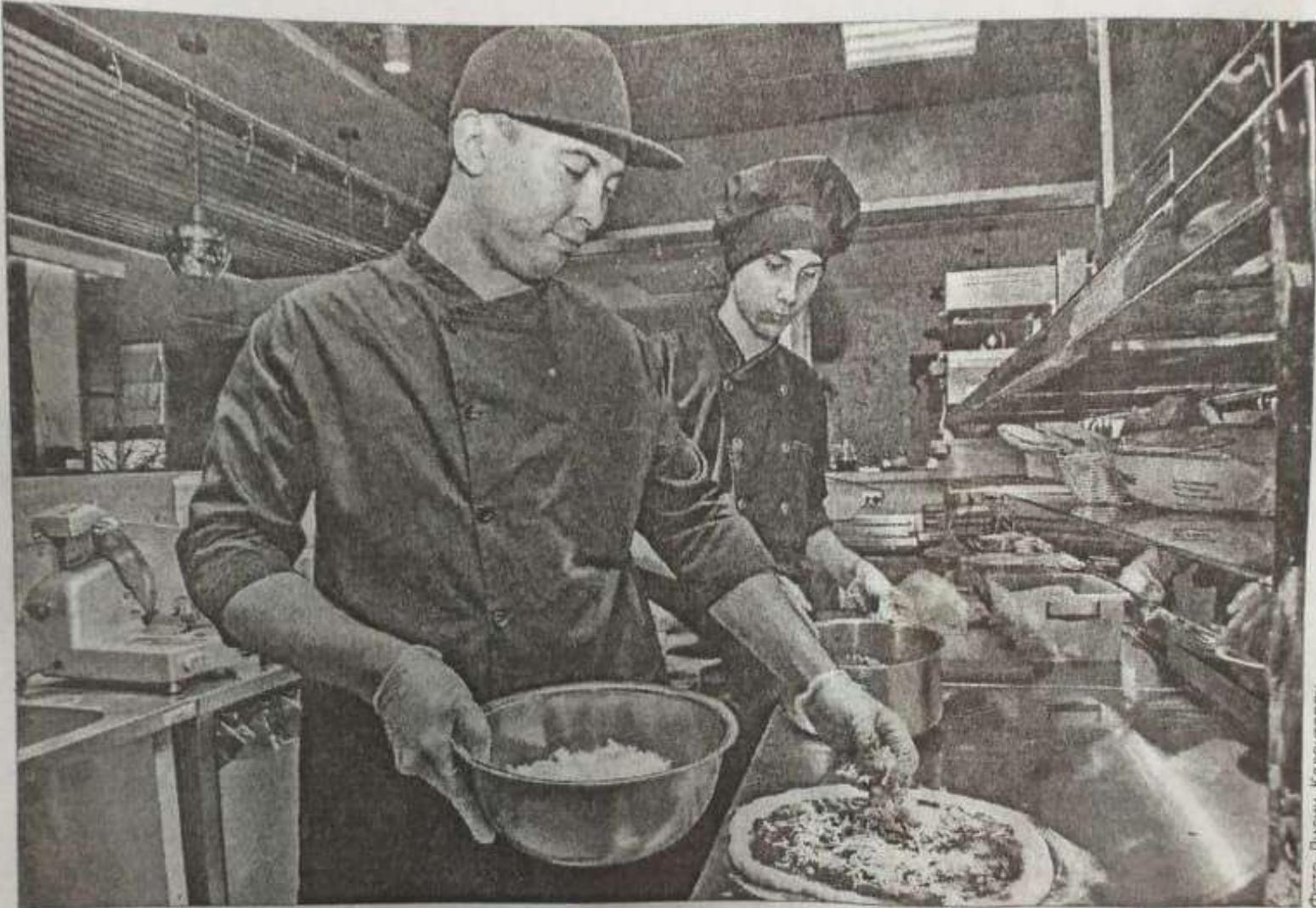


21 ОКТЯБРЯ 2021 ГОДА



Вчерашний выпускник агроколледжа Айдар Хасанов с нынешним студентом Андреем Почуевым на одной кухне.

Мастера высокой кухни

Студенты колледжа осваивают профессию в одном из лучших

ВЫСОКОЙ КУХНИ

Студенты колледжа осваивают профессию в одном из лучших ресторанов города

Ежегодно около 80 студентов Туймазинского агропромышленного колледжа получают профессии сварщиков, машинистов сельхозпроизводства, мастеров строительно-отделочных работ, поваров-кондитеров. Наш корреспондент побеседовал со студентами этого ссуза Андреем Почуевым, Александрой Шараповой, которые проходят производственную практику в кафе «Отдых», и выпускником колледжа Айдаром Хасановым.

— Мой папа много лет работал поваром-кондитером, — рассказывает Александра. — Свое первое блюдо — макароны — я приготовила в шесть лет. Помню, даже не промыла их после варки. В дальнейшем по кулинарным вопросам меня консультировали родители, а рецепты блюд находила в интернете. В колледже нас основательно подковали в технологии приготовления блюд, а во время производственной практики в кафе мы стали звеном конвейерной системы общепита.

Первый день в «Отдыхе» был волнительным, ведь

салаты, которые я делаю, сразу идут на стол гурманам, которые пришли в одно из лучших заведений города. То есть все нужно делать быстро и на высоком уровне. За неделю привыкла к здешнему темпу. Вечером он ускоряется и все приходится делать еще быстрее. Салаты «Цезарь» и «Ришелье» уже могу делать с закрытыми глазами. Смена — с 11 до 24 часов, как говорится, все по-взрослому.

— Меня с готовкой познакомила бабушка, — продолжил Андрей Почуев. — Лет с 14 начал печь кондитерские изделия и сейчас на практике занимаюсь этим. Готовлю в кафе по технологическим картам пасту и пиццу. Здесь я узнал о многих нюансах. Приготовить по всем правилам пиццу — большое искусство. На коаст для пиццы (лепешечку) укладываю ветчину прошутто, сыр моцарелла, оливки, базилик, заправляю соусом из итальянских помидоров. Делаю пиццу с грибами и рыбой, как открытую, так и закрытую — кальцонни. Научился делать классический французский гретен (картофель, запечен-

ный с сыром). Получается необычайно вкусно.

А вот дома для себя не готовлю — устаю. 12 часов на ногах — это все-таки непросто. Пиццамейкер — отдельная профессия, в которой можно совершенствоваться бесконечно. Кафе и пекарен у нас много, поэтому за свое будущее трудоустройство я спокоен.

— После окончания агроколледжа работаю в «Отдыхе» уже семь лет, — вступил в разговор выпускник колледжа Айдар Хасанов. — Первое время ужасно волновался. Одно дело готовить на кухне для себя, и совсем другое — по европейским стандартам в рамках временного норматива. В первый же день спалил поджарку на сковородке, но наставники промолчали, мол, с кем не бывает. Зато теперь я специализируюсь на горячих мясных блюдах. Работаю или на плите, или на выдаче. Часто приходится следить и за мангалом, и за раздачей, и за фритюром.

Сложнее, когда одновременно поступает несколько заказов. В технологическую карту заглядывать некогда, да мне уже и не нужно. Со временем у повара вырабатывается автоматизм и включается внутренний хронометр. Я давно не смотрю на часы — интуитивно чувствую, когда блюдо пора подавать.

За смену приходится готовить 50-60 блюд. И се стороны может показаться, что наша работа — этакий конвейер, хотя, по моему мнению, творчества в ней больше.

Комментарий

— Во время практики в нашем кафе в течение полутора месяцев студенты приобщаются к высокой культуре французской и итальянской кухни. Они уже научились пользоваться оборудованием мирового уровня и готовить мясо при низких температурах вакуумным способом. То есть в какой бы ресторан выпускники колледжа потом ни устроились, они с первых дней смогут полноценно работать поварами, — говорит управляющий кафе «Отдых» Константин Лавров. — В двух больших залах у нас могут одновременно разместиться более сотни человек. Поэтому очень важно уметь работать в команде, все успевать и быть готовым подстражовать товарищей.