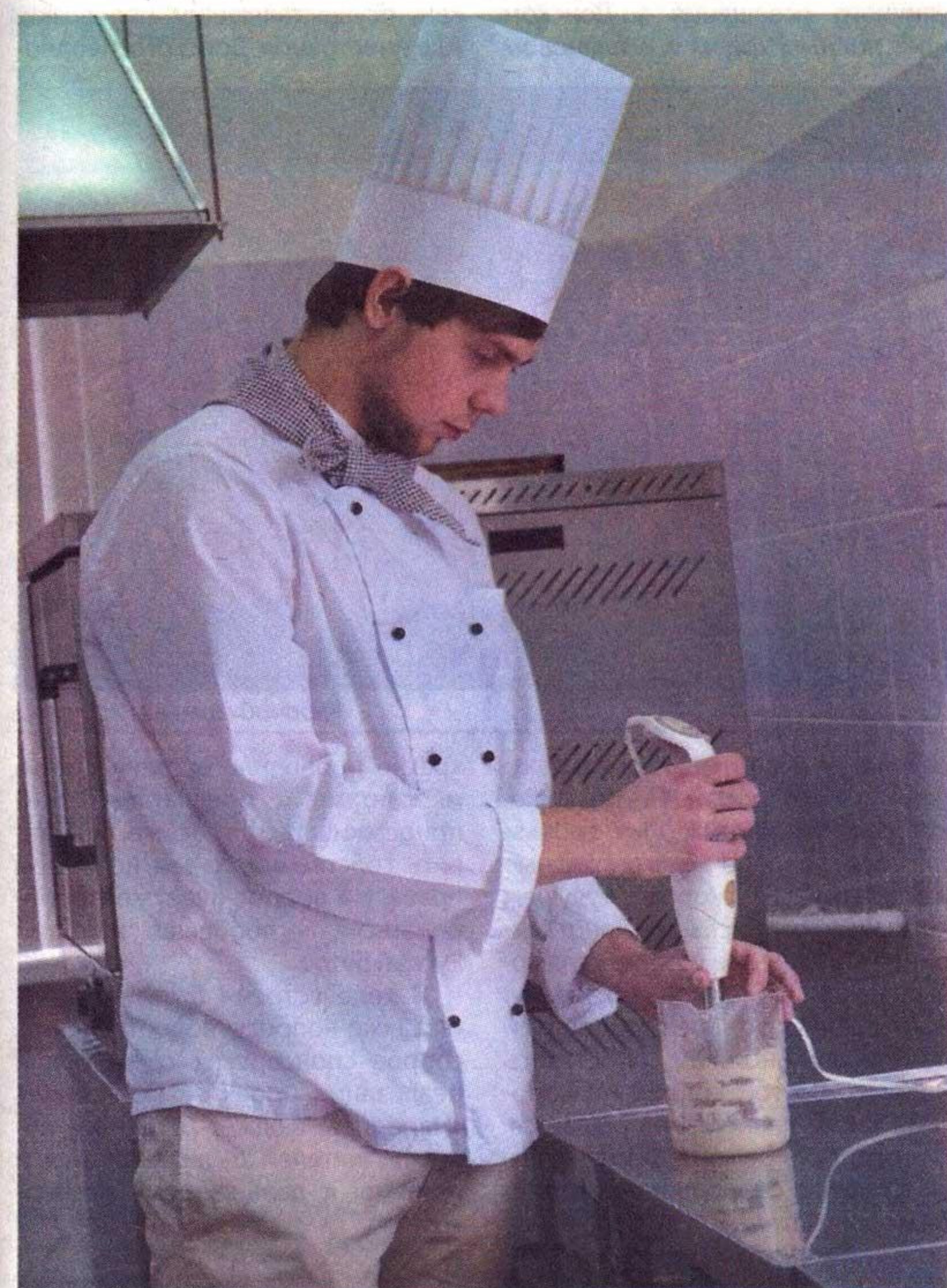


Профессия для мужчин

Если вас спросят, какой вы видите осень, скорее всего, не задумываясь, вы ответите: дождливой, холодной, пасмурной. А вот счастливые люди, не кривя душой, уверенно скажут - вкусной! А все потому, что эти ребята - повара, которые в октябре отмечают свой главный профессиональный праздник!



Создание нового кулинарного шедевра

Из года в год учреждение выпускает отличников, которые без труда устраиваются на работу, так как имеют должный опыт и знания.

Одним из таких молодых специалистов является и Юрий Катюшин, юноша, который в свои 19 лет добился немалых успехов и на достигнутом не останавливается.

Родился и вырос молодой человек в Донском, учился в школе № 4. Еще в раннем детстве Юра определился с будущей профессией. Глядя на маму, повара со стажем, уверенность нарастала - хочу так же! Так было положено начало семейной династии. Поступив на специальность повара-кондитера, молодой человек дал старт своему пути к успеху. По признанию педагогов, он сразу стал выгодно отличаться от остальных студентов, так как активно интересовался профессией, задавал много вопросов, пробовал экспериментировать. Получив диплом, Юра решил, что это не предел - нужно учиться дальше. Следующей вершиной стала специальность «Технология продукции общественного питания». На тот момент молодой человек уже работал по специальности, поэтому форму обучения выбрал очно-заочную, чтобы успевать везде.

Сейчас Юра с улыбкой вспоминает, как начинал учиться, пробовал, ошибался, радовался успехам. На вопрос о забавных си-

туациях, связанных с кулинарией, смущенно признается, что всего один раз в жизни сжег... семечки! А свое первое полноценное блюдо - мясную солянку приготовил по окончании 1 курса, пройдя достаточный срок обучения.

Как настоящий мужчина, Юра питает слабость к приготовлению горячих блюд из мяса и рыбы. В настоящий момент он работает в ресторанном комплексе «Париж» в Новомосковске старшим поваром, где и оттачивает мастерство. Коронные блюда - говяжья вырезка и рыба дорадо.

Интересно и то, что практически все друзья Юры - коллеги по цеху. Единомышленники окружают его с детства. Именно с товарищами он делится впечатлениями от своих работ, а они помогают и поддерживают. Но самой главной опорой является, конечно, мама. За советами Юра обращается именно к ней, и именно ее одобрение выше всех похвал.

Профессиональных наград и побед у Юрия пока немного. Но в настоящее время он активно готовится к очень важному мероприятию в своей жизни и карьере. Совсем скоро он примет участие в международном конкурсе WorldSkills! На сегодняшний день это известное во всем мире соревнование кулинаров.

Поэтому в данный момент Юра старательно продумывает каждое блюдо, которое ему предстоит

Наверное, каждый согласится с тем, что такая работа - не из легких. Все мы с раннего детства практикуемся в создании самой вкусной яичницы и не совсем слипшихся макарон. Но вот добиться действительно высоких результатов удастся немногим. Такие люди владеют одним из сложнейших искусств сервировки, подачи и, конечно, приготовления из самых обычных продуктов настоящих кулинарных шедевров!

А, как известно, самыми лучшими поварами являются мужчины. Конечно, пирожки любимой бабушки для нас тоже очень значимы! Но, согласитесь, что в ресторане вы все же выберете что-нибудь поизысканнее и аппетитнее. То, что в 90% случаев было создано мужскими руками.

Таковыми мастерами может гордиться и Донской! Наш политехнический колледж недавно был объединен и с кулинарным училищем. Стоит отметить, что данная профессия всегда пользовалась популярностью у молодых людей. В настоящее время ситуация не изменилась. Девушки и юноши приходят как после 9 классов, так и для получения дополнительной профессии. И немудрено - ведь качество обучения в колледже находится на высоком уровне.

приготовить. Первое блюдо должно быть вегетарианским, второе - рыбным, третье - блинный десерт. Но помимо хорошей подготовки, Юра должен быть готов и к испытаниям на профессионализм, так как перед началом конкурсной битвы участники получают секретный продукт, который необходимо добавить в свои рецепты. И, конечно, блюдо обязательно должно оставаться вкусным!

По словам Юры, он немного нервничает, ведь впереди довольно сложный этап. Несмотря на это, молодой человек улыбается, искренне радуясь такой отличной возможности проверить свои навыки:

- Я очень благодарен своим преподавателям и директору колледжа Татьяне Алексеевне Советовой за доверие! Мне предстоит защищать честь учреждения, города, области, честь всех наших студентов.

Мы от всей души желаем Юрию успехов в предстоящем испытании и с нетерпением ждем результатов чемпионата! А юный талантливый повар поздравляет всех коллег и педагогов с предстоящим профессиональным праздником:

- Наша профессия сложная, но очень интересная. Желаю всем работникам кухни успехов и достижений!

Юлия АЛИСОВА
Фото автора