

Люби дело – мастером будешь!



МНЕ казалось, что шеф-повар должен быть как минимум солидным дяденькой.

Евгению Гредюшко – 27 лет, а он после окончания Могилевского госуниверситета продовольствия уже 4 года работает шеф-поваром в ресторане «Созвездие Виктория» КУП «Бизнес-центр «Столица». В конкурсе «Минский мастер» участвовал впервые и сразу оказался в победителях. «В чем фишка, брат?» – спросил бы главный герой Сергея Бодрова из популярного одноименного фильма. По глубокому убеждению Евгения, надо любить дело, которым занимаешься.

– **И тогда мастером будешь?**

– Чтобы почувствовать себя мастером, еще, как говорится, не один пуд соли съесть надо.

Самокритичность – это хорошо, отмечаю про себя и продолжаю доставать молодого человека вопросами: как вас приняли в коллективе, что было самым трудным, что входит в ваши обязанности?

– Когда после студенческой скамьи приходишь на производство, всегда непросто. Наверное, перейти ступень от учебы к конкретной практике – для меня было

самым сложным. На практике частенько многое бывает иначе, чем в учебниках. Но постепенно втянулся. Очень помогли мои непосредственные руководители.

– **Что в вашей работе для вас самое интересное?**

– Неожиданные, незапланированные банкеты, которые нужно накрыть за 20 минут.

– **Извините, накрыть банкетный стол за 20 минут – не из области фантастики?**

– Нет, так бывает. Причем накрыть банкетный стол для VIP-персон. В этих пограничных условиях проявляются и человеческие качества, и качества специалиста, и слаженность коллектива. Порой получается даже лучше, чем готовишь планомерно и заранее.

– **Шеф-повар должен создавать какие-то новые блюда или он может, как говорится, спокойно почивать на лаврах?**

– Обязательно должен. Казалось бы, это нереально, но когда начинаешь работать, становится самому очень интересно и хочется каждый день придумывать новые блюда. Но главное – обеспечить посетителей качественной продукцией и в нужном количестве.