

Выбіраю рэстаранны сэрвіс

У гэтыя дні ў нашай краіне праходзяць адборачныя спаборніцтвы сярод кандыдатаў у нацыянальную каманду Беларусі для ўдзелу ў Міжнародным конкурсе WorldSkills-2017. Нядаўна такі конкурс прайшоў па кампетэнцыі “Рэстаранны сэрвіс”.

Рэстаран Мінскага гасцінічнага комплексу Renaissance аказаў спонсарскую дапамогу ў арганізацыі і правядзенні адборачных спаборніцтваў, а таксама прадаставіў сваю вытворчую базу. У конкурсе прынялі ўдзел навучэнец Уладзіслаў Багановіч з Мінскага прафесійна-тэхнічнага каледжа кулінарыі і Яна Буглак, студэнтка Магілёўскага дзяржаўнага ўніверсітэта харчавання.

У гэтай кампетэнцыі ўдзельнікі конкурсу павінны былі прадэманстраваць сваё прафесійнае майстэрства ў ролі афіцыянта, бармена, барыста, самелье. Заданні былі даволі складанымі і цалкам адпавядалі стандартам WorldSkills. Мала таго, у кожным заданні трэба было прадэманстраваць індывідуальны почырк, зацікавіць непаўторнасцю, вытанчанасцю, уразіць сваім творчым узлётам. Так, у прыватнасці, трэба было прыгатаваць “фруктовую” і “сырную” талеркі, што прымярковае парэзаць і раскласці на талеркі садавіну, агародніну, сыр розных відаў. На першы погляд, нічога няма лягчэйшага, але так здаецца толькі дылетантам. Аказваецца, для прафесіяналаў існуе свая спецыфіка ў гэтай справе і нават ёсць такія тэрміны, як тэхналогія нарэзкі і схема выкладкі прадуктаў. Для кожнага віду і сорту сыру існуе свой спецыфічны гарнір. І ўсё гэта таксама трэба ведаць прафесіянала. У пераліку заданняў было абслугоўванне гасцей рэстарана “Бістро” па адзіным меню, варка кавы, прыгатаванне кактэйлю.

У модулі “барыста” ўдзельнікі конкурсу рыхтавалі свой аўтарскі кафейны кактэйль з дабаўленнем смакавых інгрэдыентаў у выглядзе малака, спецыфічных прыпраў, разнастайнага топінгу. У модулі “бар” канкурсантам былі прапанаваны “чорныя” скрыні, дзе былі раскладзены адпаведныя наборы інгрэдыентаў. Удзельнікі спачатку складалі рэцэптуру свайго напою, каб усе прапанаваныя кампаненты былі збалансаванымі і стварылі непаўторны арыгінальны смак.

Ацэньванне выступлення кожнага з удзельнікаў у адпаведнасці з крытэрыямі правялі эксперты з ліку высокакваліфікаваных спецыялістаў рэстараннага сэрвісу. Сярод іх прадстаўнікі вядучых гасцінічных аб’ектаў, якія працуюць у сферы грамадскага харчавання, у тым ліку вядомы шэф-повар рэстарана Renaissance Франсуа Кантэн.

Па выніках спаборніцтва лепшай стала Яна Буглак, якую пасля гэтай перамогі ўключылі ў склад рэспубліканскай каманды па кампетэнцыі “Рэстаранны сэрвіс” для ўдзелу ў Нацыянальным чэмпіянаце Расійскай Федэрацыі WorldSkills

Russia, які адбудзецца 16—19 мая 2017 года ў Краснадары. У ролі трэнера Яны выступіла Таццяна Міхайлаўна Рыбакова, намеснік загадчыка кафедры таваразнаўства і арганізацыі гандлю, выкладчык па спецыяльнасці “Эканоміка і арганізацыя вытворчасці ў грамадскім харчаванні”, якая больш за 20 гадоў працуе ва ўніверсітэце.

— Я вучуся па гэтай спецыяльнасці ўжо пяты год, і хутка ў мяне будзе абарона дыплама, а затым я планую паступіць у магістратуру, — расказала Яна Буглак. — Разам з асваеннем ведаў будучага кіраўніка харчовай вытворчасці я з пачатку навучання імкнулася засвоіць і азы працы работнікаў гэтай сферы: афіцыянта, бармена, барыста, самелье, каб дасканалы ведаць тую галіну, у якой буду працаваць. Таму я з задавальненнем прымаю ўдзел у конкурсах прафесійнага майстэрства, каб не толькі паказаць, на што я здольная, але і павучыцца ў іншых.

Спаборніцтвы пад эгідай WorldSkills адкрылі новыя гарызонты для ўдасканалення прафесійнага майстэрства Яны. У мінулым годзе,



прайшоўшы адборачныя этапы, дзяўчына прадстаўляла Магілёўскую вобласць у кампетэнцыі “Рэстаранны сэрвіс” на II Нацыянальным чэмпіянаце WorldSkills Belarus. Яна тады заваявала сярэбраны медаль, а цяпер імкнецца стаць пераможцай на міжнародных спаборніцтвах.

— У час падрыхтоўкі Яны да спаборніцтваў было ўкладзена шмат сіл, — падзялілася Таццяна Міхайлаўна. — Навучыць навыкам працы афіцыянта, бармена, барыста, самелье даволі складана, таму што нашы ўстановы не рыхтуюць такіх шырокапрофільных спецыялістаў па стандартам WorldSkills. Калі ў тэарэтычнай частцы мы рыхтаваліся ў асноўным на базе нашага ўніверсітэта, то практычную частку засвойвалі на базе кафэ і рэстаранаў Магілёва і Мінска. Спадзяюся, што такая падрыхтоўка дасць добрую аснову для перамог нашай Яны ў найбліжэйшым будучым.

Ала КЛЮЙКО.
kluiko@ng-press.by

НА ЗДЫМКУ: Таццяна Рыбакова і Яна Буглак.