

МАЙСТАР СПРАВЫ НЕ БАІЦЦА!

Чым здзівілі і ўразілі ўдзельнікі WorldSkills Belarus 2018?



Як вы думаеце, ці шмат
страў можна прыгатаваць
з буракоў? Ну боршч
ці халаднік, ну селядзец
пад шубай ці бурачкі
з часнаком... Усё?
Як жа вы памыляецеся.
Загінайце пальцы...

Канопэ з крэмам з феты і грэцкага арэха з бурачнай ікрой, дэкарыраванае мікрэзелянінай. Закуска з казінага сыру з бурачным гелем і марынаванымі буракамі са слабасалёнай сёмгай, кедравымі арэшкамі з ёгуртна-гарчычным соусам. Буракі, фаршыраваныя рысам, разынкамі, арэхам і авакада ў гранатавым соусе, дэкарыраваныя кармелізаванымі цыбулінкамі і залатым пылком. Лустачкі кармелізаваных буракоў з кнелямі з мяккага тварожнага сыру і кедравымі арэшкамі, пакрытыя жэліраванай маркоўнай вуаллю з лёгкім бурачным мусам. Марынаваны бурак з падвэнджаным казіным сырам, соусам з базіліку і «зямлэй» з барадзінскага хлеба, дэкарыраваны мікрэзелянінай і ядомымі кветкамі. Хопіць? Вы не ўражаны? Ну, тады вось яшчэ пару страў... «Улітка» са свініны ў гарчычна-мядовай глазуры з бульбяна-мятным пюрэ і журавінавым соусам са спіралькамі з морквы, цукіні і чыпсай. Рулет са свіной карэйкі з костачкай, фаршыраванай яблыкамі з гарнірам з яблычнага і бульбянога пюрэ на соусе рамэска.

СТАР. 4

МАЙСТАР СПРАВЫ НЕ БАЦЦА!

(Заканчэнне.

Пачатак на 1-й стар.)

Свіная карэйка з бульбяным пюрэ і яблычна-тмінавым соусам на падушцы з рататуй з гародніны, дэкарыраваная мікрэзелянінай. Ароматная свініна ў соусе на квасе з пюрэ з бульбы і лукавым мармеладом... Вы толькі не падумайце, што гэта рэклама меню элітных рэстаранаў. Такія стравы гатавалі ўчора ўдзельнікі

Рэспубліканскага конкурсу прафесійнага майстэрства WorldSkills Belarus 2018 года, — навучэнцы каледжаў і Магілёўскага дзяржаўнага ўніверсітэта харчавання. На два дні Футбольны манеж у сталіцы і спартыўна-забаўляльны комплекс Falcon Club пераўтварыліся ў вітрыну прафесій. Тут былі прадстаўлены 37 кампетэнцый: ад творчых прафесій і моды да сталярных і плотніцкіх работ, кірпічнай кладкі і вытворчасці мэблі. Намаганні

320 канкурсантаў ацэньваюць каля 300 экспертаў, сярод іх — акрэдытаваныя эксперты WorldSkills International, якія ведаюць міжнародныя стандарты і рэгламенты WSI.

— Ступень складанасці заданняў на сусветным першынстве расце ад чэмпіянату да чэмпіянату, — тлумачыць галоўны эксперт у кампетэнцыі «Кулінарнае майстэрства», прарэктар Магілёўскага дзяржаўнага ўніверсітэта харчавання, кандыдат тэхнічных навук, дацэнт Вольга МАЦЫКАВА. — На міжнародных курсах удзельнікам прапануюць прыгатаваць стравы, якія сталі класікай міжнароднай кухні, таму цалкам браць адтуль заданні мы не бачым сэнсу — нам важна развіваць сваю нацыянальную кухню, робячы стаўку на ўязны турызм. У першы дзень канкурсантаў чакаюць чатыры модулі. Яны павінны прыгатаваць закуску з буракоў, булён з калдунамі, гарачую страву са свініны і дэсерт, у склад якога ўваходзіць мус з ягад плюс абавязковы дэкаратыўны элемент — ізамальт.

На другі дзень нашы майстры павінны прадставіць на суд журы гарачую фрэш-пасту ручной работы, страву з птушкі і дэсерт. Толькі фурштэтных закусак яны гатуюць тры віды па 15 штук. На 70 працэнтаў заданні вядомыя загадзя, а 30 працэнтаў — гэта, так бы мовіць, сюрпрыз, каб мы маглі ацаніць, наколькі канкурсант здольны дзейнічаць ва ўмовах, якія змяніліся, бо навучыць жа ўсяму немагчыма. Ну, напрыклад, яны ведалі, што ім давядзецца рыхтаваць гарачую страву са свініны, але якая частка ім дастанецца (карэйка, тазасцегнавая ці выразка), даведаліся толькі напярэдадні старту. З якіх

ягад давядзецца рыхтаваць мус, таксама было загадкай. Давялося «чараваць» над чарніцамі. Заўважу, што эксперты ацэньваюць шмат фактараў: наколькі захоўваецца таварнае суседства ў халадзільніку, ці правільна канкурсанты працуюць з нажом, іх тэхніку і фантазію, валоданне сучаснымі тэхналогіямі. А дэгустуюць стравы незалежныя эксперты: рэстаратары і шэф-кухары.

ў нашай кампетэнцыі, напрыклад, увялі афарбоўванне дзвярэй беспаветраным распыленнем, — расказвае галоўны эксперт, начальнік упраўлення продажаў ЧУП «Мав» Аляксандр РАДЗЮКОЎ. — У нас пакуль ніводная навучальная ўстанова не можа дазволіць сабе набыць такую ўстаноўку, каб рыхтаваць рабочых. Але ў будаўнічых арганізацыях такое абсталяванне

прыкладной эстэтыцы павінен валодаць навыкамі касметолага, спа-спецыяліста, майстра па манікюры, педыкюры і візажыста. Такіх універсальных спецыялістаў у нас не рыхтуюць. Сярод канкурсантаў ёсць як школьніца з Маладзечна, якая асвойвала майстэрства ў Навучальным цэнтры падрыхтоўкі, павышэння кваліфікацыі і перападрыхтоўкі кадраў эстэтыкі і масажу, так і студэнт Гомельскага медуніверсітэта (хлопец плануе стаць дэрматологам-касметологам). Ёсць дзяўчына, якая навучаецца на біёлага і медсястра, якая зараз працуе адміністратарам у салоне прыгажосці. У гэту прафесію трапляюць самымі рознымі шляхамі.

Увогуле для моладзі важна ўдзельнічаць у падобных спаборніцтвах і атрымліваць узнагароды. Але яшчэ больш важна, што, вяртаючыся ў свае навучальныя ўстановы, на вытворчасць, у свае кампаніі, яны прыносяць туды самую апошнюю інфармацыю аб тым, як можна ўдасканаліваць прафесійнае майстэрства. Сапраўдны прыз для ўдзельніка чэмпіянату — гэта новы змест падрыхтоўкі і інавацыйныя навыкі, якія істотна апырэджваюць час. Усё гэта дае ім шанцы на лепшае працаўладкаванне і хуткі кар'ерны рост.

Трэба дадаць, што да арганізацыі Рэспубліканскага конкурсу прафмайтэрства прыклалі намаганні многія айчыныя дзяржаўныя і прыватныя кампаніі, абсталяваўшы пляцоўкі, прадставіўшы інструменты і матэрыялы. Дапамогу аказалі Мінскі трактарны завод, «Інтэграл», кампанія «Мав», «БелДжы», «Амкадор», Knauf, Festo, Bosh і многія іншыя.

Сёння — другі дзень спаборніцтваў. Наведаць іх могуць усе ахвотныя. Уваход свабодны. Пераможцаў аб'явюць 24 мая. Яны прадставяць нашу краіну ў наступным годзе на сусветным чэмпіянаце, які пройдзе ў Казані.

Надзея НІКАЛАЕВА.
Фота Анатоля КЛЕШЧУКА.



— А ў нас усе заданні — сюрпрыз для канкурсантаў, — усміхаецца галоўны эксперт у кампетэнцыі «Аўтамабільныя тэхналогіі», загадчык лабараторыі філіяла РІПА «Мінскі дзяржаўны аўтамабільны каледж» Алег ЦАРУК. — Напрыклад, у сістэму кіравання рухавіком мы ўнеслі 15 няспраўнасцяў. Задача канкурсанта за тры гадзіны дыягнастыкі знайсці як мага больш няспраўнасцяў, а ў ідэале — усе. Чым больш іх ён выявіць, тым больш балаў атрымае. Другі модуль — электраабсталяванне: сістэма асвятлення, гукавой сігналізацыі, шклопачышчальнікі, шклопад'ёмнік... Сюды таксама ўнесены няспраўнасці. Трэба іх дыягнаставаць і ліквідаваць. І трэці модуль — механічная частка. Трэба правесці разборку і дыягнастыку рухавіка, знайсці і ліквідаваць няспраўнасці, правесці рэгуліроўку і зборку.

Кампетэнцыя «Малярныя і дэкаратыўныя работы» ўключае наступныя заданні: афарбоўванне дзвярэй і налічніка, выкананне жорсткай фрэскі (сценалік), паклейка вінілавымі шпалерамі са складаным малюнкам, змяшэнне і гарманізацыя колераў, афарбоўванне на хуткасць, дызайн і свабодная тэхніка, калі канкурсант выконвае дэкаратыўны элемент без выкарыстання сродкаў механізацыі, уручную, — інструменты і матэрыялы ён выбірае сам. Эскіз перадаецца журы да пачатку спаборніцтваў.

— На апошнім чэмпіянаце свету ў Абу-Дабі

ўжо ёсць. Між іншым, тое, што маляр раней рабіў за некалькі дзён, цяпер ён можа зрабіць за адзін. Маляр — гэта не толькі работа з валакам, як многія думаюць. І гэта мы імкнёмся на чэмпіянаце ўсім прадэманстраваць. За мяжой увогуле няма маляра, а ёсць маляр-дэкаратар. Напрыклад, жорсткая фрэска (сценалік) — гэта работа мастацкімі пэндзлямі, прычым канкурсантам забараняецца выкарыстоўваць малярную стужку. Работа вельмі відовішчная. Улічваючы, што ў нас зараз падаюць аб'ёмы будаўніцтва, я лічу, што за дэкаратыўнай спецыялізацыяй маляроў будучыня. Гэта яшчэ і магчымасць перайсці на саманятасць, выконваць прыватныя заказы...

Адной з самых відовішчных стала кампетэнцыя «Прыкладная эстэтыка». Сярод конкурсных выпрабаванняў — спадогляд твару і цела, масаж, спа-манікюр і спа-педыкюр, афарбоўванне броваў і веек, вясэрні макіяж, французскі манікюр, фантазійны макіяж з элементамі бодзі-арту ў зоне дэкальтэ і іншыя. Высвятляецца, што па міжнародных стандартах, спецыяліст па

