

Мы родом из WorldSkills

«Знаменка» отыскала победителей первого состязания WorldSkills Belarus, получивших путевку на международный этап в Сан-Паулу, чтобы узнать, как сложилась их судьба, каких профессиональных высот удалось достичь и помогло ли им в этом участие в конкурсе.

Отведайте сорбет из тыквы

В свои 24 года Никита Цветков занимает должность шеф-повара в Могилевском баре Wine's. Вместе со своей командой он готовит невероятные блюда: сорбет из овощей, телячью зобную железу с картофельными клецками и многое другое. Равнодушных к его кухне нет: либо критикуют, либо хвалят. И второе, к счастью, чаще. У творчества кухмистера уже есть поклонники. Никита признается, что страсть к кулинарии разжег конкурс:

— Это был своеобразный квест. После белорусского финала я получил путевку на российский чемпионат в Казань. Там, например, мне дали всего час, чтобы составить меню из имеющихся продуктов. Надо было приготовить блюдо из птицы, несколько гарниров и соус. В «черном ящике», который открыли перед самыми соревнованиями, находилась экзотическая для нашей страны крупа киноа, с которой мне не доводилось работать раньше. Пришлось импровизировать.

То, что Никита стал поваром, — случайность. Парень окончил девять классов и подал документы в первое приглянувшееся учебное заведение. В Могилевском государственном



технологическом колледже заметили неординарные кулинарные способности учащегося, но по-настоящему раскрылся Никита, только когда стал студентом Могилевского государственного университета продовольствия.

Для подготовки к финалу WorldSkills начинающего повара направили на стажировку в Италию. Неделю он провел в академии Дель Густо в Бергамо: посещал мастер-классы по классическим и инновационным итальянским блюдам. Своими секретами с ним поделился обладатель двух мишленовских звезд Энрико Порталлини.

— Мне показывали, как работать с тестом, как готовить

пиццы и пасты, горячие блюда. Удивило, что на кухне итальянцы практикуют научный подход. Колбочки, пробирки — почти как в настоящей лаборатории. Самое главное, что почерпнул у именитого коллеги, — акцент на качестве продуктов и их магическое превращение. Например, могу сделать сорбет практически из любого овоща. Вы съедите и даже не догадаетесь, из чего он был.

После участия в конкурсе Никита решил продвигать авторскую кухню в ресторане, в котором работал, но хозяин не был готов к кулинарным экспериментам и предпочел простую, без особых изысков еду. Зато когда открывался новый бар, Никита предложил внести в меню свои блюда.

— Я — гастрономический путешественник. В других странах меня интересуют не столько достопримечательности, сколько еда. Всегда пробу что-то новое. Постепенно у меня появляется свой стиль, приближенный к белорусской кухне.

В команде Никиты — четыре помощника. Один из них участвовал в WorldSkills этого года. На правах наставника шеф-повар советует очень внимательно слушать эксперта и обращать внимание на мелочи, которые кажутся несущественными.



Прически для себя и других

Карьера еще одной победительницы первого белорусского WorldSkills Алеси Назаровой тоже идет в гору: вот уже полгода выпускница Брестского государственного колледжа сферы обслуживания руководит салоном красоты:

— Я благодарна тренеру Марине Булдык за то, что помогла мне подготовиться к состязанию. Это же не просто конкурс причесок, а профессиональное соревнование, где оценивалось, как и куда ты положил расческу, чистая она или нет, как ты стоишь, как обращаешься с манекен-головкой. WorldSkills научил меня быстро думать и работать, позволил отточить навыки и довести их до автоматизма, а также сделал меня смелее.

В Бразилии пришлось соревноваться сразу по восьми модулям. За четыре дня надо было сделать и покраску, и завивку, и прическу, и

даже татуировку на волосах. Конкурсантка великолепно справилась, за что получила медаль отличника и медаль Best of nation — как конкурсантка, набравшая наибольшее количество баллов в команде страны.

За три года, которые Алеса в парикмахерском деле, у нее сформировалась огромная клиентская база. Можно работать круглые сутки и по выходным, шутит мастер:

— Я люблю своих клиентов, испытываю истинное удовольствие, когда помогаю наводить им красоту. Они ценят меня как мастера-колориста, хотя я выполняю полный комплекс парикмахерских услуг. Помимо работы в салоне веду обучающие курсы «Прически для себя». Недавно подключила онлайн-трансляцию для подписчиков в «Инстаграме». Вести уроки мне не менее интересно, чем работать с клиентами, потому что, обучая других, учусь сама.