

Когда профессия «по вкусу»

Молодые мендыкаринцы во время карантина развивают собственное дело

Многие считают, что повар – это не профессия, а состояние души. Особенно необычно, когда повар – мужчина, хотя на удивление редко можно встретить женщину в должности шеф – повара ресторана, выходит что это вполне мужская профессия.

Никита Грабовский из с.Боровское в период пандемии решил воспользоваться своим поварским талантом и стал работать по доставке вкуснейших роллов и пицц.

У Никиты профильное образование, в 2019 году он окончил Боровской профессионально-технический колледж им. К. Доненбаевой по специальности повар. Имеет четвертый разряд. Любовь к этому делу, считает Никита, ему привила мастер производственного обучения Надежда Александровна Чуева, а родители поддержали выбор сына.

После обучения в кол-



ледже Никита получил хороший опыт, работая в рестобаре «Таверна». После двухнедельной стажировки молодой специалист устроился поваром в холодный цех. Его наставником был более опытный повар Алексей Репин. В ходе практики он научил и объяснил множество нюансов «вкусной» профессии.

Первой ступенью в открытии своего дела стал небольшой стартовый капитал, на эти средства Никита закупил необходимые продукты и оборудо-

вание для приготовления различного вида роллов.

- В первый же день я приготовил разные роллы и пиццу, сфотографировал свои работы и опубликовал на странице в Инстаграм. То, что с первых дней у меня будет большое количество заказов, я не ожидал. Дело в том, что в Боровском нет подобных закусок в продаже, в том числе и по доставке, поэтому предложение нашло спрос, - рассказал Никита Грабовский.

В этом году Никита

поступил в Курганскую государственную сельскохозяйственную академию по специальности технолог. Молодой человек решил расти и совершенствоваться в своей профессии. В нынешнее время, в период пандемии коронавируса, обучение проходит в дистанционном формате, и Никита решил вновь возобновить работу по доставке.

Вместе со своим другом Иваном Карповым он начал работать в паре. Иван также по профессии повар. Ребята со своим партнером

Сериком Авгумбаевым арендовали кафе, оборудовали кухню, составили меню, в которое входят не только роллы, но и горячие блюда, а также фаст-фуд. Соблюдая все санитарные нормы и правила, они обслуживают клиентов своего кафе, не нарушая постановления главного санитарного врача Костанайской области. Также продолжается работа по доставке блюд и закусок.

- Приготовление блюд из качественных и свежих продуктов, которые за-

купаем мы сами, подача «с ножа» (свежеприготовленные блюда) - это главные наши приоритеты, - отметил Никита.

Талант в этой профессии так же немаловажен, как опыт и навык. Не стоит забывать о том, что готовить еду – серьезный труд, которому нужно посвятить много времени, чтобы добиться отличных результатов. Пожелаем молодым поварам новых идей и много благодарных клиентов.

Карина МАЗОВА