

#СЛАДКАЯ ПРОФЕССИЯ – КОНДИТЕР

«СверхНовая Эра» помогает выбрать дело по душе

Знаем – определиться с профессией сложно.

Для того чтобы вам помочь, мы запустили рубрику «Такая работа», в которой специалисты из разных сфер объясняют, к чему надо быть готовым, выбирая для себя то или иное дело. Шеф-кондитер Вероника Вишнякова рассказывает о том, почему рестораны нуждаются в молодых мастерах и по какой причине у кондитеров не бывает праздников.

● Ты несёшь ответственность за то, как кормишь людей, важно соблюдать правила. Чистая работа – это перфекционизм. У тебя должен быть идеально вымыт стол, заполнены журналы, выглажена форма. Когда ты отдаёшь тарталетку, то должен видеть, что она выполнена на 100 процентов – нельзя позволять себе делать плохое блюдо. Ты обязан иметь вкус, в десерте не может быть толстых линий, кондитерское мастерство – это изящность.

● Сфера не стоит на месте: ты вроде только узнал что-то новое, но вот опять появляется очередная технология. К сожалению, в техникумах очень мало уделяется времени технологии кондитерского или поварского мастерства. Но если на практику ты попадёшь к крутому шеф-повару, который тебя вдохновит, это поможет задержаться в профессии. Иначе ты просто останешься поварёшкой в обычной столовой.

● Начав работать кондитером, можно забыть про 8 Марта и другие праздники. Кондитеры – это люди, которые создают праздник для других людей. Перед Новым годом, например, приходится спать по полчасу в сутки прямо в ресторане, а потом вставать и снова работать.

● Нужно контролировать свой рацион, иначе ты обязательно попра-



Вероника рассказывает, что ей часто приходится повышать квалификацию, потому что кондитерская сфера не стоит на месте. Для кого-то необходимость постоянно развиваться может стать плюсом, а для кого-то – минусом

вишься, ведь тебя будут постоянно окружать вкусные сладкие продукты. Я помню девчонок, которые приходили работать худенькими, но очень быстро полнели.

● Нужда в молодых специалистах колоссальная. Большинство шеф-кондитеров сейчас – взрослые женщины, которых тяжело перенаправить на что-то новое. Молодые в основном работают не в общепите, а на дому – девочки, лепящие тортики. Но это абсолютно другая специфика. Работа шеф-кондитера – это ресторанная подача, знание санитарных норм, менеджмент, управление командой.

● Я не люблю сладкое. Но если прихожу в новый ресторан, то обязательно заказываю два-три десерта. Сначала пробую по отдельности мусс, соус и бисквит, а потом всё вместе. Мне интересно открывать новые сочетания. Но чтобы я просто так захотела поесть сладкого... Я предпочитаю мясо, борщ и каши.

Поступаем

Где учиться? Уральский государственный экономический университет, Нижнетагильский торгово-экономический колледж, Екатеринбургский торгово-экономический техникум, Асбестовский политехникум, филиал Карпинского машиностроительного техникума в Волчанске, Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса.

Что сдавать? В вуз – ЕГЭ по химии, русскому языку и профильной математике, в ссузы набор осуществляется на основе конкурса аттестатов.

● Ещё лет пять назад с каждого повара спрашивали профильное образование, сейчас его может и вовсе не быть. Очень много самоучек-энтузиастов, которые изучали видео и книги, ходили на мастер-классы по готовке и сейчас работают шефами или поварами-кондитерами.

● Зарплата у кондитеров невысокая. Самый неопытный работник получает 90 рублей в час, обычный кондитер – до 160 рублей, старший кондитер – 150–200 рублей в час. Шеф-кондитер в Екатеринбурге получает от 40 до 70 тысяч рублей в месяц, в Москве это сумма достигает 150–200 тысяч рублей. За границей – другая история, мой коллега во Франции получает 2500 евро, работая в небольшом ресторане.

● Обычно в контрактах прописывается гибкий график с выработкой 180 часов в месяц. Я могу проводить на работе от 3 до 16 часов. Если происходит запуск проекта, отработка меню или обучение персонала, то смена длится с утра до ночи. Кстати, я не всегда нахожусь в ресторане, могу весь день провести в торговом центре, выбирая новую посуду к блюдам, или на рынке – в поисках необычного ингредиента.

Анжелика АХУНОВА

«СВЕРХНОВАЯ ЭРА» ПРИЛОЖЕНИЕ ДЛЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ

Над номером работали: Яна Белоцерковская (куратор проекта), Юлия Шамро (редактор), Татьяна Никитина (вёрстка)

Обложка: Галина Соловьёва

Следующий номер «СверхНовой Эры» выйдет 18 октября



OBLGAZETA.ru

Адрес:
г. Екатеринбург,
ул. Малышева, 101, офис 355

e-mail: ne@oblgazeta.ru



vk.com/novera

