

ПЛАНЕТА МОЛОДЫХ

ОГНИ
БОЛЬШОГО СОЧИ
ДЛЯ ВСЕХ

Апрель 2014

СПЕЦПРОЕКТ

13+



**Выбирая профессию,
Я ВЫБИРАЮ БУДУЩЕЕ**

Несколько лет назад в Сочи стартовал процесс модернизации школьного питания. Теперь все школьники курорта получают на завтрак не обычный бутерброд с чаем, а достаточно вкусную, сбалансированную пищу. Оператором питания во всех образовательных учреждениях города стала автономная некоммерческая организация «Стандарты социального питания». С поставленной задачей ее специалисты справились просто замечательно.

«КУЛИНАРНЫЙ КЛУБ» – первый шаг к профессии школьного повара



Одним из главных факторов успеха программы модернизации питания стала высокая квалификация работников школьных кухонь. За этим в «Стандартах социального питания» установлен особый контроль. Для повышения уровня квалификации кадров в здании Центра дополнительного образования «СИБ» был создан своеобразный учебный класс. В нем именитые шеф-повара, специалисты в области современного кухонного оборудования, профессионалы системы питания проводят мастер-классы для работников школьных столовых. Эти занятия и стали отправной точкой социального проекта «Кулинарного клуба».

– Видя, с каким интересом работники школьного питания относятся к учебным занятиям, мы подумали, что это может заинтересовать и самих школьников. Сегодня у ребят не так много возможностей на практике попробовать будущую профессию. Совместно с управлением по образованию и науке города Сочи мы решили восполнить этот пробел. Так появился «Кулинарный клуб», благодаря которому школьники осваивают азы профессии повара, – считают в АНО «Стандарты социального питания».

В «Кулинарном клубе» занимаются ученики 7-9 классов. Обучение – абсолютно бесплатное. После школьных занятий несколько раз в неделю участники «Кулинарного клуба» собираются в столовых школ. Ребята изучают теоретические основы приготовления пищи, ну а затем начинается самое интересное. Они получают красивую форму, продукты и под внимательным взглядом профессиональных повара и заведующих столовыми начинают постигать теорию на практике: режут салаты, варят кашу, готовят котлеты. И даже блины пекут! В конце занятия вся эта вкуснотища, естественно, ставится на стол, и начинается пир.

Постепенно участники «Кулинарного клуба» ста-

ловых учебных заведений. А сами ребята узнают, что значит быть школьным поваром.

Сегодня эта профессия становится как никогда востребованной. Прежде всего, она обеспечивает постоянную занятость – в то время как многие кафе и рестораны Сочи сокращают работников на время «мертвого» сезона, школьные повара обеспечены работой круглый год. Есть у профессии школьного повара и еще пара преимуществ. Это и социальные гарантии, и замечательные условия труда – сегодня практически все школьные столовые Сочи отремонтированы и оснащены высокотехнологичным оборудованием.

Проходят в «Кулинарном клубе» и необычные заседания. На них юные повара могут не только поделиться друг с другом новыми рецептами и узнать больше о здоровом питании, но и познакомиться с неожиданными аспектами кулинарии. Например, увидев картины мастеров Возрождения, участники «Кулинарного клуба» решили попробовать самостоятельно сделать картины из продуктов.

Стоит отметить, что интерес к занятиям в «Кулинарном клубе» постоянно растет. Если раньше участниками проекта были лишь четыре сочинские школы: №10, №18, №59, №89, то сегодня к ним могут присоединиться ученики школ №15, №16, №66, №76. Количество выпускников клуба уже превышает 100 человек. Многие из них продолжили свой профессиональный путь – стали студентами торгово-кулинарного техникума номер №76.

Таким образом, «Кулинарный клуб» – первый шаг сочинских мальчишек и девочек к профессии школьного повара. Ну а сотрудники предприятия «Стандарты социального питания» очень надеются, что скоро встретят своих подопечных на кухнях учебных заведений уже в качестве основных работников.