Учебно-методическая площадка управления образования и науки г. Сочи оснащена современным оборудованием с компьютерными программами.

Школьный повар – ПРОФЕССИЯ МОДНАЯ

С 2010 года началась модернизация системы школьного питания в Сочи: залы столовых стали оснащать современным оборудованием, а цеха питания отремонтировали и по-новому укомплектовали. Эту непростую задачу удалось воплотить в жизнь силами АНО «Стандарты социального питания». «Не менее важная задача, которая легла на плечи предприятия, – обучить работников школьных столовых готовить на новом оборудовании», – говорит начальник производственного отдела АНО «Стандарты социального питания» Людмила Вараксина.

Людмила Николаевна, как сегодня проводится подготовка поваров для работы в школьных столовых?

– Ресурсная учебно-методическая площадка создана в этом году в Сочи. Она является основной стажировочной и учебной базой для подготовки шеф-поваров, поваров, кондитеров, буфетчиков и мастеров чистоты. Она находится в здании УПК Центрального района на улице Конституции, 26. Здесь у нас расположена учебная аудитория на 70 мест и учебно-практическая лаборатория. Это мини-макет школьной столовой со всем комплектом современной техники. В режиме он-лайн можно транслировать в лекционный зал то, что происходит в учебной лаборатории. У нас постоянно проводятся различные семинары: экономические, методические, производственные, технологические. Изначально эта площадка планировалась для обучения работников АНО «Стандарты социального питания», работников сферы питания дошкольных учреждений, а также для повышения квалификации работников других учреждений массового общественного питания. Когда стартовали программы обучения, пришло осознание того, что это интересная площадка для практики студентов, осваивающих профессию кулинара. Таким образом, работая со средними специальными учебными заведениями, мы заранее нацеливаем ребят на возможное место работы в системе школьного и детского питания.

В чем особенность учебной базы АНО «Стандарты социального питания»?

– Наша практическая база оснащена современным оборудованием с компьютерными программами. Это индукционная плита, пароконвектоматы, универсальный кулинарный центр, которые есть далеко не у всех заведений общественного питания. Слушателям курсов мы показываем все возможности современного оборудования и возможности, которые оно открывает перед поварами. Прошло время, когда эта работа казалась сложной, обременительной и неинтересной. Технологический скачок позволил не только упростить процесс массового приготовления еды, но и сделать его максимально увлекательным. Специально для учеников нескольких школ на нашей базе проводил тренинги бренд-шеф фирмы «Рациональ», шеф-повар международного класса Дан Марцинюк. Такие мастер-классы позволяют более широко представить профессию школьного повара, показать будущим молодым коллегам особенности и преимущества этой работы. Мы рады видеть в нашей организации молодых работников, для повышения квалификации которых у нас есть все необходимое.

Александр Семенов