



ДЕПАРТАМЕНТ
ОБРАЗОВАНИЯ
ГОРОДА МОСКВЫ

СБОРНИК

ТВОРЧЕСКИХ РАБОТ УЧАСТНИКОВ

V ОТКРЫТОГО ФЕСТИВАЛЯ
ЮНЫХ ЖУРНАЛИСТОВ
ГОРОДА МОСКВЫ





Профессия как источник радости

Автор Яковлева Екатерина, 17 лет
Объединение «Азбука журналистики»
ГБПОУ г. Москвы «Московский колледж управления, гостиничного бизнеса
и информационных технологий «Царицыно», ЮАО
Руководитель Балашова Александра Федоровна

Хотелось бы начать с вопроса: «А кто такие повара?» Половина... Хотя нет, не половина, а большая часть людей сказала бы, что повара – это люди, которые готовят еду в столовых и ресторанах. Теперь, обучаясь по специальности «Технология продукции общественного питания», я стала осознавать, что повар – это не просто человек, который занимается приготовлением еды, а художник и творец.

Часто мне задают вопрос, почему же я выбрала именно эту профессию, ведь я окончила музыкальную школу с красным дипломом. Каждый раз повторяю одно и то же: «Повар – это профессия, которая будет всегда необходима. Ведь мы всегда должны есть, для того чтобы жить». Моя тетя все время говорит, что это гены: мой отец работал шеф-поваром в ресторане. Еще когда была маленькой, я очень любила смотреть программы о приготовлении



**Для меня кухня
является целым
государством, где есть
свой правитель.**

различных блюд. Конечно, как и все дети, я просто обожала играть в песочнице, и моей самой любимой игрой был ресторан. Я лепила куличики, украшала их камушками или разными листиками и подавала их на «стол».

Становясь старше, не могла никак определиться с будущей профессией. Свой окончательный выбор я сделала лишь в 9-ом классе, когда речь зашла о том, куда поступать. Если честно, выбрала колледж

наперекор маме, ведь она решила, что я буду инженером.

Для меня кухня является целым государством, где есть свой правитель. В 2015 году я была на нескольких мастер-классах, и мне посчастливилось увидеть, как повара экспериментируют и придумывают буквально на ходу новые блюда. Испытала непередаваемые ощущения.

Вспоминая поездку в Италию, думаю лишь о мастерстве кулинаров. У итальянцев очень широкая душа, и всю ее они вкладывают в приготовление блюд. Кстати, я ни разу не видела, чтобы шеф-повар в этой стране не улыбался... Наверное, именно в этом и заключается их мастерство и успех. В нашем колледже есть курсы итальянского языка. И они также приближают к цели – знакомству с культурой этой страны, позволяют поехавшим на стажировку счастливицам понимать, что говорят повара в моменты священнодействия. А еще можно смотреть видеоролики в Интернете на итальянском языке. Если есть мечта, нужно к ней стремиться.

На данном этапе своей жизни я получаю первые знания о профессии в любимом колледже, а также посещаю множество различных курсов и с нетерпением жду, когда у нас начнутся занятия по специальности.

**Иногда профессия
дает смысл жизни.
Когда человек теряет
все, что у него было,
но он хочет быть
полезным людям,
то всего себя отдает
работе.**

Не могу не рассказать о моих любимых курсах. На занятиях карвингом я научилась вырезать тоненькие листики из огурца и моркови, райские цветы из редиса и прекрасные розы из картофеля, делать надписи на тыкве и испещрять ее узорами. Если бы я была режиссером и снимала новую экранизацию Золушки, то тыквы для кареты были бы покрыты изумительными узорами и выполнены первоклассными специалистами. Понимаю, что я еще только делаю первые шаги на пути к настоящему мастерству. Согласитесь, шедевры не получаются, если нет определенной подготовки, настроения и вдохновения... Итак, мы окунулись в атмосферу творчества с первого дня курсов. Если говорить по-честному, сначала было очень сложно. Без кровопролития, конечно же, не обошлось (пальцы резала не раз), но я очень рада, что научилась азам карвинга. У нас замечательный преподаватель. Он использует для каждого слушателя свой подход, сам постоянно веселый и прекрасно преподносит материал.

Говорят, что не человек выбирает профессию, а профессия выбирает человека... Есть стереотип, что мужчины готовят лучше женщин, я же хочу доказать всем, что это навсегда останется лишь стереотипом.

Иногда профессия дает смысл жизни. Когда человек теряет все, что у него было, но он хочет быть полезным людям, то всего себя отдает работе. Он становится непревзойденным профессионалом в этой области. Ему благодарны окружающие. В то же время я знаю людей, которыми профессия овладела настолько, что они посвящают себя служению ей, отдают все свободное время, жертвуя семьей, любимым человеком. Но это уже крайности. Мне же хочется обрести гармонию: чтобы профессия помогала находить общий язык с людьми, радовала меня и окружающих, а также тех, кого я не знаю, но у кого мои кулинарные творения (если открою свое кафе) вызовут улыбку, возглас восхищения, а может, будут ассоциироваться с первым признанием в любви или встречей в кафе, которая изменит чью-то жизнь к лучшему. ■