

ОГРАНКА МАСТЕРСТВА НА РОДИНЕ АЛМАЗОВ

Победителем Всероссийского отборочного этапа WorldSkills-2017 в компетенции «Ресторанный сервис» стал студент 3 курса отделения «Индустрия сервиса» Денис Афанасов.

Победа в Якутске обеспечила ему выход в финал V Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) 2017. Финальные соревнования пройдут в Краснодаре с 16 по 19 мая, где Денису предстоит выступить от Южного федерального округа.

Студенты колледжа второй раз принимают участие в чемпионате «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia). В прошлом году в этой компетенции наш студент занял третье место. Успешное выступление Дениса Афанасова в Якутске продемонстрировало высокий уровень профессиональной подготовки молодых специалистов в МГГТК АГУ.

Стоит сразу отметить, что чемпионат «Молодые профессионалы» всегда проходит в очень жесткой конкурентной борьбе и строгом судействе экспертов, включая главных экспертов WorldSkills Russia, которые входят в состав жюри на международных чемпионатах.

19-25 марта в Якутске встретились 576 победителей региональных первенств из 82 субъектов Российской Федерации. В спортивном комплексе «Дохсун» конкурсанты продемонстрировали свои профессиональные умения и навыки по 16 компетенциям блока «Сфера услуг».

В компетенции «Ресторанный сервис» соперниками Дениса Афанасова были студенты колледжей и вузов из шести федеральных округов. Всего – более 50 участников. Соперниками Дениса только по ЮФО были студенты-сервисники из Ростова, Волгограда, Краснодара и Астрахани.

Отсев шел жесткий. В первый день осталась двадцатка, во второй день – десятка лучших. В третий день определился единственный победитель.

Победить на отборочном этапе, где, кажется, все против тебя – другой часовой пояс, холод – ночью за 20 мороза!, постоянное напряжение и нескончаемый конкурсный день, – это большой успех. В нем, как в капле, отражается и высокий уровень подготовки студентов в МГГТК, и профессионализм педагогов колледжа. Преподаватель и наставник Дениса Оксана Васильевна Осипова, которая сопровождала его в этой поездке, сама является экспертом WorldSkills. Без сомнения в основе успеха Дениса значительная доля принадлежит ей.

При встрече Денис поделился впечатлениями от участия в отборочных соревнованиях в Якутске и впечатлениях от столицы Республики Саха (Якутия).

- Что оказалось самым трудным?

- Встать утром. Во-первых, разница во времени давала о себе знать. Во-вторых, каждый день заканчивался далеко за полночь. Напряжение было колоссальное. Потребовалось очень много выдержки и самообладания. Ведь все задания необходимо было выполнять под пристальным и оценивающим взглядом экспертов.

- Какие задания были в твоей компетенции «Ресторанный сервис»?

- Первый день - это выполнение задания по складыванию 15 видов салфеток. Надо уложиться за 16 минут. Второй этап и второй день – это модуль «Бар», кофе, сырная тарелка, обслуживание в кафе. Третий этап – фруктовая нарезка из шести фруктов без касания руками, декантация вина, модуль «Бар», приготовление коктейлей, обслуживание фуршета. На всех этапах задания необходимо уложиться в отведенное время.

После каждого этапа эксперты оценивают и выставляют баллы. Во время работы экспертов мы находились в специальной комнате. Оценки экспертов не оглашались до окончания чемпионата.

- Какой был разрыв между тобой и ближайшим соперником?

- Не больше одного балла. А дальше – между вторым и третьим – 0,5 балла. В шестерке лучших в целом разница не превышает десятых балла! Конкуренция очень высокая.

- Существует ли рекорд по складыванию салфеток?

- Пожалуй, нет. Вообще компетенция «Ресторанный сервис» разрабатывалась бельгийцами. В основе бельгийского сервиса в общественном питании является не кухня, как в Германии, Италии, где упор делается на блюда. В бельгийском ресторанном сервисе упор делается на эстетику: декорация зала, декорация подачи блюд и т.п.

Отсюда складывание салфеток на конкурсе. В этом эстетика и стиль, в этом профессионализм официанта. В среднем дается одна минута в обслуживании клиента замены салфетки и приборов. Это класс «Люкс»!

- А что такое «сырная тарелка», которую надо было показать во второй день?

- Ко второму дню нас осталось 10. Надо было выполнить три задания. Одно из них – это «сырная тарелка».

Для этого дается четыре вида сыра, из которых надо выполнить две одинаковые сырные нарезки. Тонкость заключается в том, что нужно особым образом расположить сыры: по часовой стрелке и от мягкого – к твердому, а по вкусу - от менее выраженного – к более насыщенному. Необходимо также сырные тарелки украсить гарниром – виноград, изюм и так далее. На все дается 35 минут. Это если знать сыры, то нормально, хватает.

- Сыры были знакомые по тренировкам? Или можно было попробовать?

- Пробовать, безусловно, нельзя. Но можно потрогать вилочкой и на ошупь определить – твердый или средний или мягкий.

- Угадал или знал?

- Просто знал, что я делаю. Да, и после всего надо презентовать экспертам свое произведение. Это значит, так рассказать экспертам о сырах, чтобы разбудить большой аппетит. (Шутка). На самом деле в сырной тарелке ты показываешь свое умение преподнести клиентам сыр так, чтобы каждый мог выбрать по своему вкусу или решиться попробовать тот, которых раньше не пробовал.

Легко сказать, что в компетенции все прописано. Но на самом деле задача значительно труднее для официанта. По сути надо угадать желание клиента, почувствовать, что ему сейчас хочется. Уловить легкую тень сомнения, и если предлагается, к примеру, сыр с плесенью, развеять ее. Официант должен быстро включаться в диалог и рассказать, объяснить, увлечь, обаять.

- Твоя сырная тарелка - это домашняя заготовка или импровизация?

- Скорее плод учебной практики и импровизации. Импровизация ведь предполагает изначально знание вкусовых характеристик сыра и его сочетаемость с другими продуктами. И задача – подобрать оптимальный вариант сочетания гарнира и сыра. К примеру, терпкие сыры сочетаются с белым виноградом, менее терпкие сочетаются с темным виноградом, а со слабовыраженным вкусом сыра дружат с орешками. В идеале, официант должен знать весь ассортимент сыров, а это порядка 30 видов и с чем каждый из них сочетается

- Сколько видов сыров ты можешь различать?

- На конкурсе их было четыре. А точно могу определить шесть.

- Сырная тарелка, судя по твоему рассказу, удалась. Тебе и самому она понравилась?

- Это точно.

- Какое качество в профессии официанта ты выделил бы как важное?

- Самообладание – очень важное качество в «ресторанном сервисе».

- А какое качество главное ты увидел в экспертах?

- Невозмутимость. По лицам невозможно прочесть, что они увидели на твоём столе. Ни тени эмоций. Потому и до глубокой ночи приходилось ждать подписания протокола этого дня.

- И остальных заданиях были трудности для тебя?

- Можно сказать, что нет. В основном все задания мы отрабатывали в колледже. Но то новое, что увидел на конкурсе, конечно, отложил в памяти.

- Была возможность посмотреть, как выполняют задания соперники?

- Да, такая возможность была, ведь площадка общая, у каждого участника свой стол, свой стейшен. Поясню. Стейшн - буквально, «станция» официанта, подсобный стол для работы, на котором находятся приборы, салфетки, чистая посуда и белье.

То есть, сама возможность есть, но реально, времени отвлекаться на разглядывание нет.

- Расскажи, как проходило выполнение задания по обслуживанию клиентов в кафе? Кто был за твоим столиком?

- Никакой игры, все реально. Ко мне за столик направилась семья местных жителей города Якутска – мама и трое взрослых детей. Чувствовал себя вполне комфортно. У меня есть определенная практика работы официантом во время каникул.

- Но, конкурсная обстановка при этом время сохраняется?

- Да, с момента принятия заказа эксперты ведут хронометраж моей работы. Они оцениваю интерактивность. Я должен находится в постоянном диалоге с клиентами.

Но этот критерий – интерактивность – был востребован на третий день, когда надо было выполнять задание в баре, где мне нужно было обслуживать клиентов на фуршете. Вот там было активное общение. Надо было и клиентам все рассказать, и экспертам пояснить свои действия.

- Семья жителей Якутска, которую ты обслуживал, осталась довольна твоей работой?

- Думаю, да. Они очень много мне улыбались, и когда их провожал, меня они поблагодарили. Кстати, улыбка на лице официанта, - это критерий для оценки экспертов. Они учитывают, с каким лицом обслуживают клиентов.

- И вот третий день...

- Мой преподаватель-эксперт Оксана Васильевна очень поволновалась. Условия нашего общения были весьма ограниченными, если не сказать крайне затруднительными. По итогам первого дня нам удалось встретиться только далеко за полночь.

В третий день было легче. Привык к недосыпу. Утро. Завтрак. Протокол по технике безопасности. День начался с декантации вина. Это такое действие по переливанию содержимого бутылки в специальный графин, чтобы насытить кислородом вино и отделить от возможного осадка. При выполнении этого действия нужно было постоянно говорить экспертам о декантации и делиться познаниями о вине.

Семь экспертов наблюдали за всеми моими действиями. Нужно было правильно открыть бутылку вина, правильно его презентовать, а затем перейти к декантации.

Потом сразу началась подготовка к обслуживанию фуршетного стола. Гостей было шестеро. Я подхожу к ним с шампанским и канапе. Эксперты внимательно следят за моей интерактивностью, внимательно слушают, о чем я говорю, как реагируют гости.

Последним заданием этого дня были коктейли в баре. Обстановка такая: я и зрители. Эксперты везде – перед тобой и сзади тебя, за стойкой. По условиям необходимо было знать рецептуру 10 коктейлей, как указано в регламенте соревнований. А вообще в сам перечень входит более 200 рецептов коктейлей. Мне нужно было приготовить два коктейля - «Мохито» и «Маргарита». Как все же хорошо, что все это позади!

- Как себя чувствовал за барной стойкой?

- Честно говоря, когда столько зрителей, ощущался эмоциональный перегрев. Но главное, мне удалось завладеть ими, а не им мной. Я рассказывал о коктейлях, с юмором, свободно и легко. Мне ведь нельзя было показывать волнения.

- Конкурс конкурсом, но что-то удалось увидеть в столице Республики Саха?

- Для нас была организована экскурсия по городу, познакомился с якутской кухней в историко-этнографическом комплексе Чочор-Муран, здесь же впервые покатался на оленях, побывал в двух музеях - музее краеведческом и Музее мамонта. В Музее мамонта понял, насколько огромным был этот ископаемый зверь на самом деле. Увидел великую реку Лена, всю покрытую льдом.

Рад, что исполнил свое желание покатаваться на оленях.

- Еще раз поздравляем с победой и желаем победить финале V Национального чемпионата «Молодые профессионалы» в Краснодаре и войти в Национальную сборную России.