Как подготовить чемпиона?

Овчинникова Елена Евгеньевна

Преподаватель технологических дисциплин

ГАПОУ СО «Екатеринбургский торгово-экономический техникум»

Подготовить победителя регионального Чемпионата «Молодые профессионалы» в своей компетенции - мечта, пожалуй, каждого преподавателя, ставшего однажды экспертом WorldSkillsRussia. Для меня эта история уже стала моей реальностью, и я хочу поделиться опытом, как в феврале этого года моя мечта воплотилась в жизнь. В декабре 2019 года я стала тренером студентки-технолога Екатеринбургского торгово-экономического техникума (г.Екатеринбург) Ангилины Ишназаровой, а 08 февраля 2020 года Ангилина стала победителем VIII Открытого Регионального Чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkillsRussia) Свердловской области.

Если говорить об истории проведения таких Чемпионатов, то началась она в 2012 году, когда Россия вступила в международное движение WorldSkills. Сначала Чемпионаты «Молодых профессионалов» были проведены в Москве, а затем движение набрало силу, и площадки по проведению региональных Чемпионатов стали открываться по всей России, вплоть до крайнего Севера. Участвовать в таких Чемпионатах для будущих профессионалов и их наставников стало исключительно интересно, это повысило, на мой взгляд, престиж профессий и специальностей системы СПО. Поэтому тогда, несколько лет назад, являясь преподавателем технологических дисциплин, я не осталась в стороне от этого «нововведения» и стала экспертом демонстрационного экзамена по системе WorldSkills.

Став экспертом в компетенции «Поварское дело» я посещала демонстрационные экзамены в нашей области и старалась внимательно следить за проводимыми в России Чемпионатами. И вот когда России выпало право проведения Чемпионата мира в Казани в 2019 году, я поехала туда, чтобы увидеть за работой молодых профессионалов со всего мира, лучших из лучших в нашей и других компетенциях. Помню, что мировой Чемпионат очень меня вдохновил и усилил желание подготовить своего чемпиона.

В Казани я познакомилась с тренерами участника от России в компетенции «Поварское дело», шеф-поваром ресторанов «The Pech» и «Угли-Угли» (г.Краснодар) Андреем Матюхой (Чемпион российского «Bocuse d’Or 2017»), с братьями Гребенщиковыми - Алексеем и Артёмом (ресторан «Во Во», г.Санкт-Петербург). Ещё одним тренером российского участника был наш земляк Владимир Олькиницкий, шеф-повар ресторана «Гады, крабы и вино» (г.Екатеринбург), неоднократный победитель российских кулинарных Чемпионатов «Chef a la Russe». Я с большим интересом слушала тренеров, задавала вопросы, когда мы подходили к боксам того или иного участника Чемпионата мира, следили за их работой и обсуждали ту или иную технику приготовления. Это был незабываемый опыт!

Итог Чемпионата мира мы знаем – Россия в компетенции «Поварское дело» среди 46 стран взяла «золото»! Наш участник Искандар Слаев доказал всему миру, что поварское дело в России имеет очень высокий уровень. А для нас, преподавателей и экспертов эта победа означала подъём на неимоверно высокую ступень профессии, которую студенты получают у нас в стенах колледжей и техникумов системы СПО.

После Чемпионата я задала вопрос шеф-повару В. Олькиницкому о том, что нужно сделать, чтобы подготовить чемпиона? Ответ был таким: «Долго и упорно тренироваться, отказаться от всего остального и очень сильно этого хотеть! А что касается тренера будущего чемпиона, то он должен научить и контролировать доведение блюд до совершенства». Непростая, конечно, задача! - решила я тогда, но была уверена, что мне по силам подготовить победителя регионального Чемпионата. Это решение было очень важным в профессиональном смысле, пусть и означало для меня отказ на период подготовки от личного свободного времени и привычных занятий помимо работы.

Для начала я решила подробно изучить тренерский опыт в этом направлении и мне посчастливилось побеседовать с А.Матюхой, приехавшим в наш город с мастер-классом. Андрей подробно рассказал какой был принцип тренировок, как прорабатывали блюда и к чему готовили участника. И в последствии этот разговор с опытным наставником помог мне избежать «пути проб и ошибок». Благодаря опыту тренера такого высочайшего уровня мы с участницей постарались предусмотреть следующие ключевые моменты в подготовке к Чемпионату:

1. Нужно подобрать разнообразные кулинарные техники, согласно заданию, а также сочетания, с которыми мог бы справиться участник, используя ограниченный перечень продуктов;
2. Недостаточно придумать то, что будет готовить конкурсант. Это нужно продумать, организовать и реализовать;
3. Необходимо идеально отработать нарезки и соусы для «среза» знаний по WorldSkills;
4. Гарниры должны готовиться в разных текстурах;
5. Оформление блюд должно быть изящным и сложным;
6. Рассчитывать все блюда так, чтобы не оставались продукты;
7. Чётко следовать всем чек-листам и таймингу!

Изучая опыт тренеров высочайшего класса, я посчитала также важным для себя поговорить и с бывшими чемпионами, прошедшими школу WorldSkills, ребятами, кто сам тренировался и мог дать советы моему конкурсанту. Так, например, после такого разговора, пришло понимание того, что конкурсанта в период тренировок надо беречь и не устанавливать выматывающий график, давить ему возможность отдохнуть, выспаться и да, например, в период отработок он не должен сам мыть посуду, так как это дополнительная для него нагрузка.

Должна признаться, что самым важным и правильным на начальном этапе подготовки стало понимание того, что разработка сложных блюд, достойных уровня Чемпионата - это работа не только целой команды опытных преподавателей-технологов, но и приглашённых консультантов - победителей международных кулинарных соревнований. Ведь это естественно, что ежедневная работа на кухне реального ресторана и победы в международных конкурсах – это большой практический опыт, которого не имеют преподаватели. Поэтому, как только, как тренер, я оценила общий уровень подготовки конкурсанта, то начала постепенно усложнять разработанные блюда. И здесь я консультировалась с шеф-поварам нашего города - победителям международных кулинарных соревнований. Одно блюдо, разработанное самым молодым консультантом, я взяла целиком, настолько оно было креативным и идеальным, в ряде других меня «надоумили» как ускорить время приготовления или получить тот или иной результат. И этот совместный труд был очень ценен, и он помог нам прийти к победе.

Конечно, стоит помнить о том, что в деле подготовки чемпиона важнейшую роль играет личность самого конкурсанта. Это должен быть не просто увлечённый и уже опытный в нашем поварском деле «боец», а стрессоустойчивый, по-хорошему настойчивый и очень трудолюбивый человек. Конечно, таких ребят мы замечаем уже с первого-второго курса на «кулинарках» и стараемся вовлекать в кулинарные фестивали, олимпиады и конкурсы. Помогаем расти, совершенствоваться и тренироваться. Роль наставника здесь очень важна – вовремя заметить талант и дать ему возможность окрепнуть и развиться до высот!

