

В КАЗАНИ СОСТОЯЛСЯ 45-Й МИРОВОЙ ЧЕМПИОНАТ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МАСТЕРСТВУ ПО СТАНДАРТАМ «WORLD SKILLS».

1354 конкурсантов, 63 страны и регионов-участников. 56 компетенций. Оренбуржец Искандар Слаев взял золотую медаль в номинации «Поварское дело». С победителем мы говорим о том, как и из чего надо готовить, чтобы обойти соперников из Ямайки и Великобритании, насколько важна психологическая подготовка и к чему теперь стремится золотой медалист Слаев.

КАК ВЫЙТИ НА МИРОВОЙ УРОВЕНЬ

— Сколько было участников именно в вашей компетенции? Какое задание выполняли?

— Всего в поварском деле было 46 участников, мы выступали в две смены по 23 человека. В первый день мы готовили суп, на второй — блюдо из мяса, на третий — рыбное блюдо, на четвёртый день — десерт. И ещё эксперты добавили задание, о котором мы не знали. Своего рода skill-тест на проверку мастерства участника: делали овощную нарезку, которую потом эксперты проверяли с миллиметровой линейкой, жарили по всем канонам омлет, варили яйца-пашот и сбивали меренгу. На всё отводилось 15 минут перед основными тремя часами для основного блюда. Превышать отведённое время недопустимо — не засчитают результат.

— С каким супом вы победили?

— Я готовил свекольный крем-суп. Свеклу подкоптил, чтоб была



Оренбуржец Искандар Слаев (справа) хочет стать тренером сборной России.

особенная ароматика, в тарелке лежало варёное яйцо, начиненное укропным маслом. Свекла была представлена в трех текстурах — вареная, жареная и томлёная. И украшение — бабочка из заварного теста.

— Вы посматривали по сторонам — что готовят ваши соперники из Китая или Бразилии?

— На чемпионате я, как только заканчиваю приготовление, сразу ухожу с площадки готовиться к следующему дню. Тренеры запрещают наблюдать за другими участниками. Я должен быть сосредоточен на своём задании.

— Кто ваши тренеры? Как шли к мировому чемпионату?

— Мои тренеры — Андрей Матюха, лучший шеф-повар Краснодар, Артём и Алексей Гребенчиковы. Артём является лучшим

шеф-поваром Санкт - Петербурга, мой эксперт — Евгений Николаевич Иришкин. И ещё два тренера — это Козубенко Александра Александровна, она возглавляет российскую рамку WorldSkills, и участник чемпионата мира 2017 года Сергей Хрхрян.

В 2015 году я поставил для себя цель войти в сборную. Чтобы выступить на чемпионате любого международного уровня, необходимо попасть в сборную России. Сначала в расширенный состав, потом — в основной. А до этого — надо выиграть все отборочные этапы, поехать на полуфинал, выйти в финал и занять призовое место.

Там работают международные эксперты, выбирая среди лучших по возрасту, навыкам, психологической готовности.

ПЕРЕПУТАЛ НОМЕР АВТОБУСА

— В колледж сервиса целенаправленно выбирали специальность повара?

— Не совсем. Я закончил 9 классов, хотел поступить на программиста: даже в школе сдавал экзамены по информатике. А когда поехал подавать документы, перепутал автобусы и приехал в колледж сервиса. Подал оригиналы документов, в приёмной сразу сказали, что меня берут. Я поступил на повара-кондитера. Позже была такая ситуация, когда мне надо было ехать на финал, а я уже заканчивал учёбу. Но участвовать в WorldSkills могут только студенты. И мне пришлось поступить в этот колледж ещё раз и освоить ещё и технологию продукции общественного питания. Так что я два раза колледж сервиса закончил.

— Где уже удалось побывать?

— После того, как прошёл в сборную, летали в Австралию, там занял первое место, были в Китае. Толком не успел подготовиться, там больше обмен опытом был, так что — шестое место. Участвовал в Чемпионате Европы, где занял 4 место.

— Вам всего 21 год, что дальше?

— Ближайшие 10 лет планирую жить в России, быть тренером сборной. Хочу учить ребят готовить на следующие чемпионаты Европы и мира. Параллельно буду сертифицироваться, чтобы стать

экспертом и проводить чемпионаты по WorldSkills в российской рамке. Я хочу максимально помочь развиваться этой специальности у нас в стране. Повар — это не обязательно борщ и минтай каждый день до конца жизни. Раньше ты жарил на алюминиевых сковородках все три курса. А когда колледж участвует в региональных чемпионатах, ему необходим определённый уровень, он повышается, а это способствует развитию образовательного процесса в целом.

— А что любит сам золотой медалист?

— Предпочитаю простую еду — пюрешечку, курицу и мамины манты. Правда, за последний год я всего два раза был дома. По одному дню.

Записала Анна МУРЗИНА

Фото из личного архива Искандара СЛАЕВА

АИФ В ТЕМУ

Россия присоединилась к движению WorldSkills в 2012 году. Движение зародилось в послевоенной Испании. Чтобы возродить интерес к рабочим профессиям, было решено проводить конкурсы профессионального мастерства среди молодых специалистов. В первом конкурсе в 1950 году приняло участие 12 специалистов. В Казани, спустя почти 70 лет — 1354.

СОБЫТИЕ

ЭФФЕКТ СИНЕРГИИ

В МИНУВШЕЕ ВОСКРЕСЕНЬЕ РАБОТНИКИ НЕФТЕГАЗОВОЙ ОТРАСЛИ ОТМЕТИЛИ СВОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПРАЗДНИК. ПО ТРАДИЦИИ, ПРЕДСТАВИТЕЛИ ПРОМЫШЛЕННЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ ПОДВЕЛИ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ИТОГИ ЗА ПЕРВОЕ ПОЛУГОДИЕ И НАГРАДИЛИ ЛУЧШИХ СПЕЦИАЛИСТОВ.

В компании «Газпром межрегионгаз Оренбург» в преддверии праздничной даты не забыли и о своих партнёрах: самых надёжных и дисциплинированных потребителей газовой отрасли отблагодарили в торжественной обстановке.

УСИЛИЯМИ КАЖДОГО

Достигать серьёзных результатов и вести компанию к успеху день за днём — именно такой стратегии придерживается коллектив предприятия. Накануне Дня работника нефтяной и газовой промышленности на предприятии говорили о результатах работы за первые шесть месяцев 2019 года: период оказался довольно эффективным. «Есть положительные моменты, о которых хочется рассказать, — обратился к коллективу предприятия генеральный директор ООО «Газпром межрегионгаз Оренбург» и АО «Газпром газораспределение Оренбург» Дмитрий Бородин. — Нам по-прежнему удаётся удерживать уровни платежей на уровне 98-99% по большинству категорий наших потребителей. И мы делаем все возможное, что-



Ежегодно газовики отмечают тех, кто исправно вносит платежи за потреблённый газ.

бы наладить взаимодействие с ними. Благодаря диалогу с областным правительством в этом году было заключено важное соглашение по розничной цене на газ для населения региона. Кроме того, получилось

фиксировать долги на уровне прошлого года. Коллектив успешно добивается всех необходимых показателей. Несмотря на трудности, мы решаем все вопросы, которые зависят от нас. Спасибо вам за ваш труд».

вручил сотрудникам компании почётные грамоты, корпоративные награды и благодарности. Среди награждённых был и оренбуржец, профессиональные успехи которого оценили на федеральном уровне: работнику предприятия Виктору Марышеву вручили почётную грамоту Министерства энергетики Российской Федерации за большой личный вклад в развитие ТЭК и многолетний добросовестный труд.

Благодаря диалогу с областным правительством в этом году было заключено важное соглашение по розничной цене на газ для населения региона.

изменить тенденцию по пред-приятиям ЖКХ: в частности — за-

На торжественном мероприятии Дмитрий Александрович

«СПАСИБО» ЗА ДИСЦИПЛИНУ

На пороге профессионального праздника в компании награждали и своих потребителей. Ежегодно газовики отмечают тех, кто исправно вносит платежи за потреблённый газ, в номинации «Партнёр года». В этом году почётное звание получили: ООО «Орский мясокомбинат», ИП «Копейкин», МБУК «Музей-заповедник С.Т. Аксакова» и ООО «Тепло» Ташлинского района. «Мы обеспечиваем теплом весь соцкультбыт района, — сказал директор ООО «Тепло» Пётр Мережко. — У нас работают 22 котельные, трудится около 100 человек. С компанией работаем очень давно, расплачиваемся добросовестно и вовремя. Потому что тепло в учреждениях появляется без задержек. Если выполняешь обязательства, то нет никаких проблем — ресурс поступает вовремя». С представителем Ташлинского района солидарна и представительница ИП «Копейкин» Лилия Копейкина. «У нас две базы, на них установлены котельные, — отметила она. — Мы потребляем газ и являемся постоянными клиентами компании. Сотрудничаем успешно: у нас нет задолженностей, вовремя оплачиваем счёт, поэтому никаких разногласий и споров не возникает». Лучшие партнёры компании получили дипломы, а также благодарность от руководства предприятия.

Юлия КУРГАНОВА
Фото из архива компании