

## КОНКУРС



Дария Овчарова готовит холодные закуски.

Фингерфуд  
на «два укуса»

В Ярославле будущих повара готовят в колледже индустрии питания. В октябре здесь прошел отборочный этап на право участия в VI Региональном чемпионате «Молодые профессионалы» WorldSkills Russia. Соревнующихся было четверо: по одному студенту из каждой группы, но борьба разгорелась нешуточная.

Первым испытанием для участников отборочного тура стала нарезка морковки. Ровно — как по линейке, и быстро — по секундомеру. Затем основная программа: за четыре часа студенты колледжа должны были приготовить два блюда. Горячее — из птицы с одним гарниром, к нему два соу-

са (обязателен при этом бешмель). Название холодного блюда даже слышал не каждый — фингерфуд. Это закуска, рассчитанная «на два укуса». Участники должны были сделать фингерфуд двух видов, в одном используя багет, во втором — куриную печень.

— Ребята должны так построить алгоритм своих действий у плиты, чтобы успеть все сделать за четыре часа, — пояснила заместитель директора колледжа по учебно-производственной работе Ирина Прияткина. — На чемпионате WorldSkills очень жесткие нормы времени: опоздал даже на секунду, блюдо не принимается, участнику начисляется ноль баллов. Время надо рассчитать так, чтобы приготовить все блюда не раньше и не позже.

## БИРЖА ТРУДА

## Требуются воспитатели...

По информации Центра занятости населения Ярославля, уровень общей безработицы в Ярославле и Ярославском районе на 1 октября составил 4,3%. За 9 месяцев 2019 года в Центр занятости в целях поиска работы обратились 8268 человек, безработными из них были признаны 4661 человек, при содействии Центра занятости трудоустроено 5752 человека.

Топ-5 наиболее востребованных рабочих специальностей на начало октября: водители автомобиля со средней зарплатой 27805 руб., электрогазосварщики (28952 руб.), повара (20927 руб.), монтажники по монтажу стальных и железобетонных конструк-

ций (30164 руб.), помощники машиниста электровоза (11280 руб.).

Под графой «служащие» в список наиболее востребованных попали медицинские сестры (средняя зарплата 19947 рублей), воспитатели (16249 руб.), инспектора (20015 руб.), менеджеры и инженеры (22017 и 20870 рублей соответственно).

По-прежнему востребован в Ярославле и неквалифицированный рабочий труд. Уборщик производственных и служебных помещений может рассчитывать на зарплату 12879 рублей. Требуются подсобные рабочие (средняя зарплата 15727 руб.), дворники (11474 руб.), грузчики (20031 руб.) и разнорабочие (19254 руб.).

**Завтра, 24 октября, в 10.00 в Центре занятости населения (ул. Свободы, 62) пройдет общегородская ярмарка вакансий. В ней примут участие более 40 работодателей, будет представлено порядка 1000 вакансий в различных сферах деятельности: производственная сфера, транспорт, предоставление услуг, торговля, деятельность по уходу с обеспечением проживания, деятельность ресторанов и кафе, почтовой связи, железнодорожной инфраструктуры.**

Настоящий повар  
всегда художник

**Повар — профессия творческая. Хороший повар должен быть и художником, и дизайнером, и даже... композитором вкуса. О вкусном и красивом блюде люди долго помнят, о нем рассказывают друзьям и знакомым как о хорошем спектакле или концерте**

Экспертов на площадке отборочного тура было даже больше, чем повара, — пятеро. Они оценивали вес блюда, цветовую гамму, вкусовые показатели, учитывали использование всех необходимых ингредиентов. Победителем отборочного этапа WorldSkills Russia стала студентка третьего курса Дария Овчарова.

Мечта  
Дарии Овчаровой

Еще в девятом классе Даша начала задумываться о будущей профессии, советовалась с подругами. Девушке всегда очень нравилось готовить и, поразмыслив, она решила учиться на повара-технолога.

— Повар-технолог — человек, который разрабатывает разные блюда, рассчитывает технологические карты, придумывает меню, — объяснила Дария. — Эта специальность сложнее, чем просто повар, здесь, конечно, больше ответственности, но и перспектив больше.

К отборочному этапу WorldSkills Russia Дарии помогла подготовиться мастер Мария Иванова. А самым слож-

ным моментом кулинарного соревнования стало для Даши попадание в тайминг, то есть четкое соблюдение времени приготовления блюд. Пока готовился куриный рулет с начинкой из шпината и сыра, Дария колдовала над холодными закусками. Даже с виду две закуски фингерфуд получились невероятно аппетитными. В основе первой — гренки, сверху волнами уложен творожный сыр, а украшением послужили зелень и грецкий орех в соленой карамели. Вторая закуска была сделана на слоеном тесте, начинка из куриного паштета. Сверху же леобразное морковное пюре — и вкусно, и полезно!

— К семейным торжествам мы с мамой всегда сами придумываем праздничное меню, стараемся порадовать близких, — рассказывает Дария. — Вместе с сестрами и братом любим печь пирожки, лепить вареники и пельмени. Это сплачивает семью, дает возможность больше времени проводить вместе, и для меня это бесценно.

Есть у Даши заветный блокнотик, куда она записывает рецепты, нередко придумы-

вая их самостоятельно. Этот блокнот обязательно пригодится, ведь одним из заданий WorldSkills Russia будет разработка своего фирменного блюда. Девушке нравится готовить холодные блюда и разнообразные супы — есть где проявить фантазию, применить необычные сочетания продуктов.

— Мне нравится, как готовит мама, а ей нравится, когда готовлю я, — улыбается Даша. — Часто помогает советом младшая сестра Ксения: она учится в художественной школе и может подсказать, как лучше сочетать цвета при оформлении блюда.

После окончания колледжа индустрии питания Дария планирует продолжить образование в одном из вузов Санкт-Петербурга.

— Мне всегда хочется пробовать что-то новое, — говорит Дария. — Интересно было бы путешествовать и изучать кухню других народов. Но и в Ярославле всегда есть возможность пройти курсы, посетить мастер-классы: совершенствоваться, повышать квалификацию можно разными способами.

В декабре Дария Овчарова будет защищать честь колледжа индустрии питания на региональном этапе WorldSkills Russia. Подготовка к чемпионату молодых профессионалов уже началась.

Ирина ШТОЛЬБА  
Фото автора

## ЭТО ИНТЕРЕСНО

## Не хотите ли стать шопером?

Каких только профессий не существует в мире! Перед вами категория специальностей, которые востребованы на очень специфических рынках услуг или товаров, поэтому и считаются редкими.

**Бургеролог.** Специалист, знающий правила приготовления бургеров и придумывающий их новые рецепты.

**Эпидемиолог-картограф.** Врач, географ, метеоролог и IT-специалист в одной профессии. Он оценивает эпидемиологическую обстановку в стране и составляет прогноз возникновения и распространения возможных эпидемий.

**Ныряльщик за жемчугом.** Востребован в регионах, где добывается этот натуральный ювелирный материал — у побережья Красного моря, Индии, Ирана, в Персидском заливе, на Цейлоне и Таити.

**Дояр ядовитых змей.** Этот человек занимается извлечением

яда из змей для медицинских целей. Тяжелая и опасная для жизни работа хорошо оплачивается и требует особой сноровки, чтобы, извлекая яд, не навредить собственному здоровью и не допустить укуса змеи.

**Флейворист.** Специалист по запахам различает нюансы ароматов, умеет подобрать сочетаемые компоненты и определить их пропорции, участвует в составлении купажа духов. Работает в парфюмерной промышленности. В пищевой индустрии привлекается для создания ароматизаторов.

**Шопер.** Консультант по стилю, помогает выбирать предметы гардероба, умеет сочетать цвета и фасыны. Разбирается в модных новинках, знает, что, где и когда купить, чтобы не потратить лишних денег. Стилист, психолог и профессиональный «шопоголик» в одном лице.

**Трамбовщик.** Помогает людям войти в переполненный ва-

гон метро. Как он это делает, сказать трудно. Чтобы это понять, можно отправиться в Японию, где трамбовщиков, говорят, немало.

**Арборист.** Знает все о заболеваниях деревьев, умеет их лечить, владеет секретами сохранения зеленых насаждений.

**Конфликтолог.** Человек, который профессионально умеет прогнозировать, предупредить и урегулировать конфликт.

**Экологический консультант.** Занимается консультированием предприятий и организаций в вопросах экологического обеспечения деятельности, ресурсосбережения и предупреждения загрязнения окружающей среды.

**Торседор.** Человек, который умеет правильно скрутить сигару. Чтобы получить квалификацию по этой специальности, на обучение и практику нужно потратить не менее 10 лет.