

СТАЖУВАННЯ В БОЛГАРІЇ - 2019

ВРАЖЕННЯМИ ВІД ПОБАЧЕНОГО ТА ВИПРОБУВАНОВОГО ДІЛІТЬСЯ КЕРІВНИК ГРУПИ, ОДИН З НАЙДОСВІДЧЕНІШИХ ПЕДАГОГІВ УЧИЛИЩА МАРТИНЕНКО НІНА ОЛЕКСАНДРІВНА:

- До Болгарії нас поїхало 14 осіб. Це були і дорослі, і учні, майбутні кухарі, офіціанти. Було страшно, адже їхали ми в невідомість. Як воно там буде? Чи впораємося з роботою? Чи виправдаємо довіру рідного навчального закладу? Ми відчували себе такими «послами ресторанної справи» від Шосткинського вищого професійного училища. Ми – професійне лице училища!.. Одним словом – і цікаво, і бентежно одночасно.

- За яким принципом підбиралась команда?

- З суто юридичного боку – це вік від 18-ти років і наявність закордонного паспорта. Що стосується моральної сторони – це перш за все відповідальність і дисциплінованість.

- Суто побутове запитання: як добиралися до Варни?

- До Києва – звичним способом, тобто нашим рідним потягом підвищеного комфорту. Від Києва до Одеси – потягом (в дорозі були приблизно 14-15 годин), а з Одеси до Варни – 17 годин автобусом, через чотири кордони – українські, молдавський, румунський і, нарешті, болгарський. Найдовше (майже 7 годин) їхали Румунією.

- Якими були умови роботи і проживання під час стажування у Варні?

- Саме такі, як і було зазначено в контрактах. Умови проживання не гірші, ніж для гостей) сучасні готельні номери на 3-4 особи, з кондиціонерами, телевізорами, холодильниками, ванними кімнатами, гарними меблями.

Працювати спочатку було важко перш за все через мовний бар'єр та особливості сервісу, до якого в Україні ми ще не звикли. Величезний потік відпочиваючих, обслуговування за формою «шведський стіл» з безліччю нових для нас страв. Вибір інгредієнтів для цих страв просто вражаючий! Так, якщо вдома кожному з нас відомі лише два види оливок (зелені й чорні), то там – по декілька видів і тих, і тих: солоні, в'ялені, підсушені, мікси... Перший тиждень голова йшла обертом!

- Як же Ви впоралися з цим усім?

- Отут потрібно віддати належне нашим роботодавцям! Наші люди працювали по 3-4 особи в чотирьох готелях (категорії 4 і 3 зірки) помічниками кухарів, офіціантами, покоївками. Нашими безпосередніми керівниками були старші змін і т.п. Так, я з двома ученицями потрапила до готелю «Гладіола» і працювала в холодному цеху (болгарською це називається «студена кухня»). Спочатку було важко через незнання мови, доводилось весь час перепитувати, уточнювати у кухарів-болгар, а ті, самі розумієте, теж крутяться як мухи в окропі... Шеф-кухар Мар'яна і начальник «студеної кухні» Грета, помітивши нашу розгубленість, допомагали адаптуватись, підтримували і в професійному плані, і морально.

Наші старання і наша доброзичливість отримали відповідний відгук у місцевих. Коли ми їхали додому, то болгари проводжали нас зі сльозами на очах! Ми прощалися як рідні, а ми дійсно зріднилися за ці місяці. Нас запрошували приїхати наступного літа, а це дорогого вартує! Значить, наша команда виконала покладену на неї місію: ми і стажування успішно пройшли, і честь училища підтримали – вже на міжнародному рівні!

- Чому наша команда навчилась під час стажування?

- Ми опанували нові страви і нові технології їх приготування. І... більше полюбили нашу рідну українську кухню! Справа в тому, що Західна Європа вживає інші страви. Наприклад, там практично не готують перше (супи, розсольники, борщі). Акцент робиться більше на закусках, других стравах. Зате ми познайомилися з різноманіттям саме цих страв.

- Усе пізнається в порівнянні?

- Так, як це завжди буває. Але це не тому, що десь гірше... Ми побачили особливості болгарської кухні не теоретично, а практично. У дослідженні нового «брали участь» наші руки-ноги, наші очі, нарешті, наші шлунки! Ми перебували у вирі кулінарного дійства, бачили і його парадну сторону, і бачили, що робиться «за лаштунками». Це безцінний досвід! Ми побачили, що значить «працювати по-європейському».

- До речі, що ж це значить?

- Як і було оговорено за контрактом, це 8-годинний робочий день. Не більше і не менше! І всі 8 годин ти дійсно працюєш. Без «перекурів» чи інших зволікань, без простоїв. Робота ресторанів – це безперервний конвеєр. Спочатку важкувато було, а

потім адаптувались, молодь наша навіть на вечірні дискотеки ходила. Усе чесно оплачувалось у місцевій валюті, за відомостями, якщо у працівника немає золотої банківської картки. Потім отриману суму можна було помінати на євро. Через банки, а не в тіньових «мінъял» (там навіть такого поняття немає, не те що «професії»). Протягом робочого дня було по дві перерви тривалістю 10-15 хвилин. За порушення трудової дисципліни – штрафні санкції.

- А бонуси були?

- Бонус був один, зате на весь час нашого перебування у Варні. Персонал отримував іменні бейджі, які давали право отримувати знижки в торговельних точках (від супермаркетів до найменших крамничок), безкоштовні відвідування, наприклад, дискотек, безкоштовні напої під час вечірок на всій території Золотих Пісків, а це – на хвилиночку! – близько 100 величезних готельних комплексів, з барами, магазинами, кінотеатрами, танцполами і т. ін. Молодь мала змогу відпочивати практично безкоштовно в цивілізованих умовах: красиві зали, музика, шоумени, розважальні програми... А на вихідних – прекрасне морське узбережжя! І всюди –чистота, порядок, високий рівень обслуговування незалежно від того, хто ти є – турист чи обслуговуючий персонал. Чого ще можна бажати?

- Що можете побажати новим учням, які поїдуть у Болгарію наступного року?

- По-перше, вірити у свої мрії, у свої сили. Ми, будучи першопрохідцями, зуміли довести свою професійну спроможність і проклали доріжку для майбутніх поколінь наших учнів. Але потрібно пам'ятати весь час про те, що просто мріяти – це не варіант. Учні Шосткинського ВПУ повинні виховувати в собі наполегливість, дисципліну, повинні сумлінно опановувати обрану професію. Цьогорічне літо довело, що професії кухаря, офіціанта, інші професії, яким навчають у нашому училищі, мають не просто гарні перспективи, а несподівані навіть. І від того ще більш привабливі.

НАБУТИМ ДОСВІДОМ ДІЛЯТЬСЯ УЧНІ ШОСТКИНСЬКОГО ВПУ:

ДІАНА РОБОТЬКО (ГР. 08-19, І КУРС, МОЛОДШИЙ СПЕЦІАЛІСТ З ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ):

- Я дуже задоволена поїздкою! Їхати було страшнуvато, адже за кордоном не була. Допомогало те, що поруч був рідний брат Сашко. Зараз, коли все в минулому,

можу підсумувати: було складно технічно (довго їхали автобусом, чекали на кордонах перевірки документів), фізично втомились, але морально було реально весело.

У Болгарію мене покликав інтерес, жага до нових знань. Працювала в кондитерському цеху. Там більш спокійно. Моя безпосередня наставниця болгарка Тетяна, а потім росіянка, яка в Болгарії працює з 1988 року, ставились до мене доброзичливо, допомагали порадами, пояснювали. Перед поверненням до України ми обмінялись телефонами, продовжуємо спілкуватись. Їхати було варто! Наступного року мрію поїхати знову, а потім оформити робочу візу на один рік. Наступного літа наша зарплата буде більшою, бо ми вже будемо професіоналами, а не стажерами.

- Ви та Серафим Леоненко, учень групи 09-18, отримали сертифікат міжнародного зразка. Як це вдалось?

- Навчання відбувалось у процесі самої роботи. Вартість сертифікату 27 левів при загальній зарплаті 800 левів (грошова одиниця Болгарії). Отримати сертифікат запропонувала Ніна Олександрівна Мартиненко, добре підтримував болгарський роботодавець. Взагалі потрібно зауважити, що ми були оточені дуже доброзичливими людьми, які цінують працівників сумлінних, відповідальних, завжди їм допоможуть.

- На що потрібно звернути увагу нашим учням, аби успішно пройти стажування?

- Дисципліна, відповідальність, швидкість у роботі, особливо на «шведському столі».

- Чи помітили Ви різницю між європейськими клієнтами та клієнтами в Україні?

- Так. У Варні клієнти (там серед відпочиваючих багато британців, німців) доброзичливі, культурні. Потрібно почекати в черзі, доки приготується наступна партія картоплі-фрі? Нема питань: черга чекає без обурень, спокійно. Більше того: відпочиваючі з розумінням ставились до мовного ба'єру, пояснювали жестами, якщо ми не розуміли на словах. Не влаштовує щось в обслуговуванні? Зроблять зауваження спокійно, коректно. Прислухайся, виправляй недоліки – і будеш на висоті. Це робочі моменти, які надають досвіду.

Те ж саме підтвердили і **СЕРАФИМ ЛЕОНЕНКО ТА КОВАЛЕНКОАЛІНА, УЧНІ ГРУПИ 09-18 (II КУРС, КУХАРІ-КОНДИТЕРИ)**. Серафим працював у холодному цеху («студена кухня»), Аліна – в цеху гарячих страв:

- Робота в різних цехах іде в різному темпі. Особливо «жарко» в часи основних прийомів їжі (сніданок, обід, вечеря). Якщо на гарячих стравах наплив відвідувачів, а в холодному цеху в цей час трохи спокійніше, то вільні працівники ідуть на допомогу туди, де не вистачає рук, Взаємовиручка, взаємопідтримка – це норма для ресторанів Золотих Пісків.

На моє питання «що дало вам стажування в Болгарії?» Серафим та Аліна без вагань сказали:

- Безцінний досвід, знання, навички, нові знайомства і реальну можливість повернутися в Європу вже в новій якості.

- Чи змінився ви після перебування у Варні?

- Так! Ми повернулись більш дорослими, перейняли досвід Західної Європи не лише у плані роботи, а й повсякденну культуру. Хочеться і вдома бути чемними, дотримуватись чистоти на вулиці, бути культурними. Ми випробували свої сили на професійній ниві і переконались, що можемо бути на рівні з західноєвропейськими колегами. Ми повірили у свої сили. Як професіонали, як люди, як учні Шосткинського вищого професійного училища.

- Чи стали вам у пригоді знання та навички, отримані у стінах училища?

Серафим:

- Так. Їдучи до Болгарії, ми були певним чином підготовлені. Звичайно, у процесі довелося щось коригувати під місцеві технології, але навчання відбувалось на підготовленому у професійному плані ґрунті. За це – велика дяка нашим майстрам виробничого навчання та викладачам спецдисциплін!

- Наскільки важкою і тривалою була адаптація?

- Найпершою перепоною був мовний бар'єр, але ми досить швидко навчилися розуміти болгарську мову на рівні виробничого процесу. Розмов про високі матерії не було (а про що говорити, коли робота кипить?), усе спілкування відбувалось на рівні коротких фраз: назви страв, приладів, короткі й чіткі розпорядження... За тиждень-два проблем на робочих місцях уже не було. Ми хоч і не могли вільно розмовляти, але все розуміли. Тепер можемо проводити мовний «лікбез» для наступних поколінь стажистів, так що їм буде легше вливатись у виробничий процес.

Загальним питанням для всіх стажистів було наступне: **«Що ви побажаєте тим учням Шосткинського ВПУ, які поїдуть до Болгарії в майбутньому?»**

І Діана, і Аліна, і Серафим без вагань відповіли:

- НЕ БОЯТИСЬ ЇХАТИ! Брати з собою відповідальність, швидкість, професіоналізм, дисципліну. Підтримувати гарні відносини в колективі, прислухатись до зауважень болгарських колег. Ми гарно потрудилися, непогано заробили і достойно відпочили. Ми навчилися працювати з представниками інших

народів, були дослідниками іншого менталітету – культурного, доброзичливого, чемного. Ми варті західноєвропейських цінностей, варті самоповаги. Ми багато чого можемо, якщо будемо цілеспрямовано йти до поставленої мети. Вийшло в нас – вийде і в інших!

ВРАЖЕННЯ СТАЖИСТІВ ПІДСУМОВУЄ ДИРЕКТОР ШОСТКИНСЬКОГО ВПУ, А ТАКОЖ АВТОР ІДЕЇ - ГУРБА ОЛЕКСАНДР АНАТОЛІЙОВИЧ:

- Наш навчальний заклад був задуманий і довгі роки існував як «кузня» робітничих кадрів для північного регіону Сумської області. Але реалії часу вносять свої корективи. Глобалізація світу, міграція робочої сили пред'являють молоді нові вимоги. Я завжди помічав, що більшість учнів Шосткинського ВПУ – це особистості, здатні розвиватись, гідно приймати виклики сьогодення. Наші випускники – різнопланово розвинуті професіонали, які працюють після закінчення училища в багатьох країнах, не тільки в Європі, а й на інших континентах. Але вони раніше самі шукали роботу за кордоном. То чому б училищу не допомогти своїм вихованцям у таких пошуках ще на етапі навчання?

Мета стажування наших учнів у Болгарії – це ознайомлення на практиці з європейськими умовами праці сфери ресторанного та готельного господарства.

- Чому саме Болгарія?

- По-перше, це дружня до України держава, що входить до ЄС. Багато спільного в менталітеті, навіть мова дещо схожа, так що спілкуватися з роботодавцями буде легше. Болгарія – безпечна країна для іноземних найманих працівників, що надзвичайно важливо. По-друге, Варна – всесвітньо відомий морський курорт. Нашим учням були надані гарні умови роботи і проживання: офіційне працевлаштування та відповідний соцпакет (медична страховка, нормальний графік роботи, зарплата в євро, безкоштовне проживання в готелі та харчування), і нарешті - це море! Учні та їхній керівник мали змогу не лише попрацювати, а й відпочити без зайвих витрат.

- Які переваги з професійної точки зору дає стажування в Болгарії?

- Країни ЄС захищають своїх громадян у професійному плані, тому іноземним працівникам доводиться або братися за некваліфіковану роботу, або проходити складну процедуру відповідності своїх документів про освіту і доводити місцевим

роботодавцям власну професійну спроможність. Стажування в Болгарії відкриває для наших випускників реальну можливість отримати сертифікати міжнародного зразка (до речі, отримати такий сертифікат можна буде на базі Шосткинського ВПУ). Це дає можливість влаштуватися на роботу в такі країни ЄС, як Німеччина, наприклад. На 9 місяців! Навчання проводиться за підтримки коледжу м. Варна. Мовне питання (знання німецької мови на елементарному рівні) вирішується нашими силами: викладач іноземної мови Шосткинського ВПУ Остапчук Світлана Миколаївна, випускниця Ніжинського педагогічного університету 2002 року, вільно володіє англійською та німецькою мовами і має достатній досвід живого спілкування з носіями німецької мови (проходила стажування в Німеччині). Тепер усе залежить від волі самих учнів та їх батьків. Двоє стажистів, побувавши цього літа в Болгарії, уже прийняли таке рішення і будуть навчатись далі. Німеччина потребує не лише кухарів, офіціантів. Потрібні кадри на ресепшени, покоївки. За кордоном це шановані професії з достойним заробітком. А для наших випускників – це достойні професійні перспективи.

Т.Ануфрієва, прес-центр