

«Петербургская кухня» пришла в кулинарные колледжи

vecherka-spb.ru/2019/08/30/peterburgskaya-kuxnya-prishla-v-kulinarnye-kolledzhi/

30/08/2019



В рамках подготовки к Всемирному конгрессу шеф-поваров, который состоится в Петербурге в июле следующего года, прошла II открытая научно-практическая конференция «Петербургская кулинарная школа. Традиции и новаторство», организованная Колледжем кулинарного мастерства и Дворцом учащейся молодежи Санкт-Петербурга при содействии Санкт-Петербургской ассоциации кулинаров. Один из основных обсуждаемых вопросов – взаимодействие работодателей, педагогов и студентов профессиональных образовательных учреждений, а также систематизация и распространение теоретических знаний и практического опыта петербургской кулинарной школы.

В конференции приняли участие представители органов исполнительной власти в сфере внешних связей и образования Санкт-Петербурга, педагоги и студенты профильных образовательных учреждений, представители профсоюза «Торговое единство», ведущие специалисты индустрии гостеприимства, ресторанного бизнеса, экспертного сообщества. В конференции также приняли участие выпускники кулинарных колледжей, ставшие лицом петербургской кулинарной школы.

О существующих проблемах рассказал председатель правления Санкт-Петербургской ассоциации кулинаров Виктор Шабалин. Большинство работников и работодателей в индустрии питания не знают о существовании профессиональных стандартов, четко регламентирующих, что именно должен знать и уметь работник соответствующего квалификационного уровня. А система среднего профессионального образования в свою очередь ориентирована на стандарты WorldSkills. Поэтому Советом по профессиональным компетенциям проводится работа по объединению на базе WorldSkills системы профстандартов и стандартов WorldSkills в индустрии гостеприимства. Практическая часть профессионального экзамена будет проходить по стандартам WorldSkills, напомнил эксперт.



«Что касается проектов, реализуемых городским правительством, в частности проекта «Петербургская кухня», как ни странно, колледжи не в курсе», – посетовал Виктор Шабалин. По его мнению, петербургская кулинарная школа невозможна без знаний о петербургской кухне, и наоборот. Поэтому включение профильных образовательных учреждений в развитие проекта «Петербургская кухня» считается обязательным. Северной столице необходимо свое собственное направление в кулинарии. Петербургская кухня как этап развития русской кухни имеет богатую историю, о которой многие стали забывать. Одноименный проект правительства Санкт-Петербурга восстанавливает историческую справедливость, и уже сейчас с уверенностью можно сказать, что вопреки мнению скептиков петербургская кухня возрождается, добавил эксперт.

«Проект «Петербургская кухня» носит и просветительскую функцию, когда гостям не просто подают блюдо, но и знакомят с его «биографией», в которой сочетаются исторические и культурологические особенности города, повлиявшие на создание рецепта», – рассказал во время презентации проекта первый заместитель председателя комитета по внешним связям Санкт-Петербурга (КВС) Сергей Марков. Помимо этого, Сергей Марков обратился к руководителям учреждений профобразования с предложением присоединиться к проекту и ввести в программу обучения специальный профильный курс, посвященный петербургской кухне. «Необходимо возродить утраченное величие петербургских традиций», – подчеркнул он.

По словам заместителя директора Колледжа кулинарного мастерства Елены Цыбиной, особое внимание, несомненно, должно быть уделено сохранению кулинарных традиций Петербурга, чтобы отчетливо прослеживалась неразрывная связь петербургской кулинарной школы с историей и культурой нашего города. «В настоящее время обсуждается форма участия образовательных учреждений в реализации проекта правительства Санкт-Петербурга», – добавила она.

«Гораздо проще научить готовить блюда петербургской кухни студентов, нежели впоследствии объяснять состоявшимся кулинарам, что это такое», – подтвердил Виктор Шабалин.



Между тем преподаватель истории Университетского политехнического колледжа, руководитель Музея истории общественного питания Санкт-Петербурга Татьяна Цветкова рассказала, что в их колледже такая практика существует уже пятый год. И в целях профессионального обогащения предложила коллегам сотрудничество. «Имеющиеся наработки и сама идея поделиться со студентами знаниями давно не давала покоя, – поделилась педагог-историк. – Поэтому предложение КВС включить в учебную программу колледжа специальный курс по исследованию исторической основы петербургской кухни по кулинарным книгам XVIII – XIX веков и архивам Музея истории общественного питания Санкт-Петербурга оказалось как нельзя кстати».

Обучение построено на углубленном изучении истории петербургской кухни, старинных рецептов из кулинарных книг. В технологической лаборатории учебного заведения ребята отрабатывают рецепты петербургских блюд XIX века с использованием современных технологий и продуктов, адаптируя к вкусовым привычкам современного человека. Большое внимание уделяется работе с нормативно-технологической документацией и вкусовым качествам блюд. Недавно студентами колледжа были включены в практическую часть два крупных исследовательских проекта: «Петербургская кухня. Званый обед XIX века» и «Петербургская кухня. Дворянское и купеческое чаепитие».

Конференция позволила участникам расширить диапазон взглядов и объединить круг единомышленников для практической реализации задуманного. А у горожан по-прежнему есть потребность во вкусной и здоровой пище.

Марина ХУТОРОВА, фото автора