**Быньков, А.** Творить со вкусом! / А. Быньков // Віцьбічы = Витьбичи. – 2023. – 22 апр. – С. 5.

# ТВОРИТЬ СО ВКУСОМ!

***Четыре золотые и одну серебряную медаль завоевала в 2022 году на престижных международных соревнованиях по кулинарному искусству мастер производственного обучения Витебского государственного индустриального колледжа Алёна Полесова.***

Заместитель директора колледжа по учебно-производственной работе Марина Уласевич отмечает, что таких молодых специалистов в учреждении образования очень ценят. Здесь налажена своеобразная селекция кадров, в результате которой самые способные учащиеся остаются затем работать в колледже.

Алёна выбирала разные профессии, однако любовь к кулинарии победила. Вспоминает свое первое «блюдо» – печеные яблоки, которые приготовила еще в детском саду. Затем дошла очередь и до торта «Муравейник».

После окончания девяти классов поступила в колледж по специальности «Повар-продавец». На выбор повлияла бабушка, объяснившая, что рабочие профессии всегда будут востребованы. До сих пор Алёна очень ей благодарна за мудрую рекомендацию.

К первым соревнованиям помогали готовиться мастера Надежда Чульба и Наталья Кабанова. Уже на 3-м курсе Алёна победила на областном этапе конкурса компетенций WorldSkills. И хоть на республиканском отборе стала только четвертой, но жюри тем не менее пригласило ее в состав сборной Беларуси, членом которой она является до сих пор.

Все блюда в исполнении Алёны – это в основном импровизация. Своей фишкой называет блюда из шоколада и десерты.

– Сейчас мировая тенденция, – говорит мастер, – молекулярная кухня. Она учитывает физико-химические процессы, происходящие при приготовлении пищи. В результате получаются не только красивые, но и полезные блюда.

Очень помогает в работе созданный в колледже центр компетенций: дает много возможностей для творчества и профессионального роста. Здесь установлено современное оборудование, работают грамотные специалисты. В первую очередь – заведующий центром Инна Самозванова. Директор колледжа Руслан Винокуров много делает для его оснащения и поддержки специалистов.

Прошедший год принес Алёне заслуженное звание «Человек года Витебщины». Она признается, что это стало для нее приятной неожиданностью, и еще не привыкла к своему «титулу», а также повышенному вниманию к своей персоне.

А этот период действительно был для нее насыщенным и успешным. Только Евразийский чемпионат стал для нее не «золотым», а «серебряным». Он проводился дистанционно на протяжении трех дней под видеокамерами, а задания были очень сложными. Но витебская девушка справилась! Кроме международных соревнований, стала победителем первенства области по кулинарному искусству. Ее уже приглашают на мастер-классы. Недавно, например, ездила в Россию передавать свой опыт.

Девушка учится заочно на третьем курсе Белорусского государственного университета пищевых и химических технологий в Могилеве. После его окончания собирается в нем же продолжать образование в магистратуре и аспирантуре. В планах Алёны Полесовой – остаться в родном колледже, чтобы стать частью единой команды профессионалов, которые создают передовую кулинарную школу для повышения образования не только учащихся учебного заведения, но и всех желающих разных возрастов. Учиться ведь никогда не поздно.

**Алесь Быньков**