

## Успешный результат работы всегда вдохновляет на новые свершения!

*Александр Новиков, шеф-повар стейк-хаус «Goodman»  
выпускник 2006 года спец. Технология продукции общественного питания*

Для студентов колледжа сегодня очень важно видеть успешных, целеустремленных людей своей профессии, принимать у них опыт и советы. Зачастую, молодые специалисты вдохновляются успехами выпускников и стремятся быть лучшими в своей профессии. И таким успешным примером вдохновения стал Александр Новиков, шеф-повар стейк-хаус «Goodman», где побывала Ксения Федорова, интервьюер СКЦ «Карьера».

### ***Когда у Вас появился интерес к кулинарии и как Вы приготовили свое первое блюдо??***

Свое первое блюдо я приготовил в детстве. Видел, как готовят мои родители, это очень было увлекательно и наглядно, и решил попробовать приготовить омлет. К моему удивлению и восхищению моих родителей - омлет получился довольно хорошо.



На фото: Михеев Евгений, Александрова Ксения, Кириллова Екатерина, Новиков Александр, Федорова Ксения, Андреева Маргарита, Новиков

### ***Чем обусловлен выбор вашей профессии?***

Скорее всего тем, что мне нравится работать руками и готовить разнообразные блюда. Тем более после того, как видишь результат своей работы – появляется азарт приготовить что-то более сложное и интересное. Успешный результат работы всегда вдохновляет на новые свершения.

### ***Какая кухня мира привлекает вас больше всего?***

Интересны все кухни мира, так как каждая уникальна и по-своему вкусна. Мне всегда интересно познавать все новое, также как и готовить. Меню нашего ресторана – это классика, и на нее есть свой потребитель. Тем не менее, приходится внедрять блюда, находящиеся в тренде.

### ***Как Вы считаете, какие черты характера и профессиональные качества должны быть присущи шеф-повару?***

Считаю, что на кухне самое важное это – дисциплина. Шеф-повар должен давать себе отчет о том, что он отвечает за еду и персонал. Дисциплина – огромная ценность сотрудника, его первый шаг к успеху. И, конечно, важно любить свою работу и иметь желание готовить различные блюда.

***Как вы определились с тем, где будете работать?***

Во время учебы, когда настал период практики, понимал, что надо начинать строить свою профессиональную карьеру. И я ее начал строить, ни минуты не тратя на лишние дела. Мне нравилось ходить на практику, любил всегда раньше приезжать, чтобы начинать работу с самого начала. Думаю, что мне это помогло найти именно ту работу, о которой всегда мечтал. В «Goodman» я пришел 8 лет назад и считаю, что это получилось очень удачно.

***Если бы Вам дали возможность приготовить ужин на ваш выбор из пяти продуктов что бы Вы приготовили?***

Говядина, брокколи, болгарский перец, устричный соус и кунжутное масло. Из этих продуктов приготовил блюдо паназиатской кухни – говядина в устричном соусе.

Текст: Ксения Федорова, Евгения Вандакурова / Фото: Екатерина Кириллова