



Начало трудового пути.

Образование Виталия Карсаева не имеет никакого отношения к профессии повара. Виталий 12 лет назад приехал из Ставрополя в Москву в поисках работы. Он по объявлению устроился на работу в армянский ресторан «Духан Шаво», в котором пек хачапури, лаваш и т.д. В этом ресторане Виталий проработал три месяца, и потом его друг устроил в арабскую пекарню, в которой он проработал всего 2 месяца.

После этого он по объявлению устроился в «Росинтер». Вначале работал пекарем, а через 2 месяца стал кондитером. Только здесь Виталий понял, что ему нравится это дело, и что у него есть желание готовить дальше. Очень важно, что у него все получалось, но только Виталий мечтал работать поваром. Поэтому он по объявлению устроился в ресторан «Донну Клару» на Пушкинской улице, на должность шеф-повара. В этом ресторане большая проходимость сыграла ему на руку, и можно сказать, что уже через три дня он мог все готовить. Кроме него, здесь работал еще один парень, и они вместе все готовили.

Карсаев довольно легко осваивал все новое, потому что до переезда в Москву он работал и в животноводстве, и в сельскохозяйственной области. Поэтому он знал, как должно выглядеть свежее, хорошее мясо, поскольку знал, как оно выращивается. Администрация ресторана «Донну Клару» постоянно искала шеф-повара, поэтому сюда

каждые два-три дня приходили пробоваться различные повара. Безусловно, у всех были свои идеи, при этом кто-то из них был хорошим поваром, кто-то плохим, но можно многому научиться даже у плохого шеф-повара.

Виталий старался не упускать этой возможности, и пытался наработать себе базу.

Работа в «Кофемании».

В «Росинтере» заместителем директора работал Александр Герасимов, но затем он ушел. Карсаев как-то решил ему просто позвонить, поинтересоваться как у него дела? И Герасимов пригласил его на работу в «Кофеманию». В 2003 году Виталий начал работать поваром, а уже через полгода был переведен на должность су-шефа, а через год уже работал шеф-поваром. Ранее в «Кофемании» придерживались совершенно другой концепции. У них кофе был на первом месте, а еда была представлена какими-нибудь закусками. Сейчас здесь имеется кухня, то есть посетители сюда приходят покушать.

Стремление повышать квалификацию.

Карсаев на протяжении всего времени старался учиться. Он во время отпуска, хотя бы на три дня устраивался поваром по объявлению, а потом его увольняли. Но за эти дни он старался изучить меню, рецепты, как приготовить некоторые блюда. Виталия увольняли только потому, что он вместо того, чтобы чистить картофель, бродил по кухне и пытался узнать рецепты блюд. Поэтому такого любопытного «поваришку» никто больше трех дней не выдерживал. Безусловно, Карсаеву помогли повысить квалификацию гастрономические поездки в Италию и Германию. Можно сказать, что немецкая кухня похожа на русскую, а итальянская кухня нравится москвичам из-за простоты приготовления. Итальянцы рассказывают, чем их кухня отличается от французской кухни. Они о своей кухне говорят, что у них 20 видов мяса и один соус, в виде оливкового масла с лимоном, а вот во Франции одно мясо и к нему 20 соусов.

Виталий Карсаев («Кофемания»)

Автор: Administrator

08.03.2015 00:00 - Обновлено 23.03.2015 13:04
