



Visagino technologijos ir verslo profesinio mokymo centras - moderni, nuolat atsinaujinanti profesinio mokymo ir švietimo institucija, per 24 metus išleidusi ne vieną mokinių laidą. Sėkminga centro absolventų karjera griaua vis dar tebegyvuojančius mitus apie profesines mokyklas. Tikimės, mūsų absolventų sėkmės istorijos paskatins jaunas žmones sekti jų pavyzdžiu ir sukurti savo sėkmės istoriją.

Interviu su kolege – virėjo profesijos mokytoja Vlada Garnelyte.



Šios istorijos herojė jau beveik ketverius metus dirba Visagino technologijos ir verslo profesinio mokymo centro Ignalinos skyriaus virėjo profesijos mokytoja. Tai – savo srities profesionalė, puiki virėjo profesijos mokinių bei visos centro bendruomenės patarėja ir pagalbininkė, savo asmeniniu pavyzdžiu įrodanti, kad profesinę mokyklą baigęs žmogus gali susikurti savo sėkmę, tik reikia labai norėti ir daug dirbti.

- Trumpai papasakok apie savo mokymosi ir darbo patirtį.

- 1991 m. baigiau Visagino technologijos ir verslo profesinio mokymo centrą, įgijau virėjo kvalifikaciją ir išvykau į Vilnių tikėdamasi ten padaryti karjerą. Pirmosios virėjo darbo patirties įgijau prestižinėse įmonėse: iš pradžių dirbau virėja restoranuose „Žaliasis“, „Seklyčia“ ir JET SET naktiniame klube, vėliau, vyr.virėja „Karolinos“ viešbučio restorane, o nuo 2003 m. viešbučio „Conti“ restorane ėjau gamybos vedėjos pareigas. Dirbdama šiame restorane įstojau ir 2010 m. baigiau Kauno technologijos universiteto Cheminės technologijos fakultetą (specializacija - viešojo maitinimo technologija ir organizavimas). Nuo 2010 m. dirbu virėjo

profesijos mokytoja mokykloje, kurioje daugiau nei prieš du dešimtmečius ir pradėjau savo karjeros kelią.

- Kodėl pasirinkai virėjo profesiją? Ką, tavo manymu, labai svarbaus prisimeni iš mokymosi centre metu?

- Visagino technologijos ir verslo profesinio mokymo centras duris atvėrė 1989 metais. Aš – pirmosios mokyklos laidos virėjo profesijos absolventė. Mokslai profesinėje mokykloje buvo ne tik pirmieji mano žingsniai kopiant akademiniais laiptais, bet ir pirmoji pažintis su ta sritimi, kurioje aš ligi šiol dirbu. Kad tapsiu virėja, žinojau labai anksti, mano pasirinkimą palaikė visi artimieji. O kai baigiau pagrindinę mokyklą, atsirado galimybė įgyti šią profesiją visai netoli namų, Visagine. Man labai pasisekė ir šiandien labiausiai dėkinga puikiai profesijos mokytojai ir grupės vadovei Elenai Sokolovai, kuri su didžiule meile ir atsidavimu mokė virėjo darbo paslapčių – gilintis į maisto gaminimo, patiekimo subtilybes. Mokykla padėjo tapti atsakingu, atkakliu ir kantriu, nusiteikusiu nuolat tobulėti ir siekiančiu tikslų žmogumi. Mokydamasi mokykloje suvokiau kitokią, nei anksčiau buvo manoma, tiesą apie virėjo profesiją: tai labai sunkus, bet nepaprastai įdomus, kūrybingas ir daug žinių bei gebėjimų reikalaujantis darbas, o paruošti produktus, gaminti patiekalus ir juos patiekti yra didelis menas.

- Kaip sekėsi jaunai specialistei rasti darbą Vilniuje?

- Baigusi mokyklą, kaip ir daugelis jaunų žmonių, svajoju apie karjerą Vilniuje. Prisimenu, į konkursą virėjo darbo vietai užimti restorane „Žaliasis“ sugužėjo daugybė pretendentų – juk darbo vieta prestižinėje įmonėje, atsakingas darbas profesionalioje virėjų komandoje, reiklūs ne tik darbdaviai, bet ir klientai. Dabartiniai darbdaviai paprastai kandidatus kviečia pokalbio, o jau tada, 1993 m., teko visą savaitę darbdaviams savo gebėjimus demonstruoti praktiškai. Atrankoje mane lydėjo sėkmė – aš parodžiau viską, ką mokėjau geriausiai, ir mano darbų vertintojai gyrė už praktinius įgūdžius, kuriuos įgijau profesinėje mokykloje. Tada ir suvokiau, kiek svarbi yra praktika ir profesijos mokytojai, kurie sugeba absolventus parengti taip, kad tik pradėję dirbti jie gali pritaikyti visas žinias, įgytas praktikos metu, ir niekada nesigailejau, kad pasirinkau šią mokymo įstaigą.

- Tikriausiai studijos aukštojoje mokykloje nebuvo tavo karjeros planuose?

- Taip, tiesa. Bet planai pasikeitė, kai pradėjau dirbti viešbučio „Conti“ restorane gamybos vedėja. Tai buvo labai atsakingos pareigos, nes šiame viešbutyje buvo organizuojami įvairūs reprezentaciniai susitikimai, tarptautinės konferencijos, seminarai, vakarienės, furšetai ir kiti renginiai, aptarnavome išvežamuosius užsakomuosius pobūvius; čia lankėsi garsūs Lietuvos politikos, meno ir kultūros veikėjai, visada būdavo daug svečių iš užsienio. Kadangi turėjau puikios virėjo darbo praktikos, nuo pirmų dienų šioje darbo vietoje žinojau, kaip organizuoti virtuvės darbą, ko turiu reikalauti iš savo pavaldinių, galėjau padėti darbuotojams įveikti sunkumus, viską parodyti praktiškai. Tačiau jei dirbi versle nori ir išlikti konkurencingas darbo rinkoje, privalai nuolat atnaujinti žinias, tobulėti, taikyti naujoves. Laikui bėgant, keitėsi technologijos, o man, kaip vadovui, pradėjo trūkti specialiųjų žinių apie maisto produktų gamybos procesų principus, technologinę įrangą ir kt.. Todėl sulaukusi darbdavių palaikymo įstojau gilinti profesinių žinių į Kauno technologijos universiteto maisto technologijos studijų programą. Mokyti buvo labai įdomu, nes labai norėjau, ir visiškai nesunku, nes bazinių žinių turėjau iš profesinės mokyklos, be to, jau buvau įgijusi nemažai darbo patirties.

- Labai netikėtas karjeros posūkis: pradėjai nuo virėjo amato, o dabar esi mokytoja? Kaip sekasi?

- Man dažnai užduoda klausimą: jei sekėsi dirbti, sėkmingai kilai karjeros laiptais, kodėl verslą iškeitei į mokyklą? Aš supratau, kad labai svarbu mokytis pas gerą profesijos mokytoją, todėl šiandien manau, atėjo laikas, kai aš tiesiog privalau savo profesijos paslaptimis dalytis su savo mokyklos – Visagino technologijos ir profesinio mokymo centro – virėjo profesijos mokiniais. Mane džiugina, kad šiandien jau keičiasi visuomenės požiūris į mokymąsi profesinėje mokykloje ir virėjo darbą: vis daugiau mokinių renkasi šią profesiją. Mokiniais iš tiesų sudarytos labai geros sąlygos specialybei įgyti: ypatingas dėmesys skiriamas praktiniam specialybės mokymui, organizuojami profesinio meistriškumo konkursai, įvairios parodos ir mugės, mokytojai ir mokiniai turi galimybę vykti į stažuotes Europos šalyse, pažinti kitų šalių virtuvių kultūrą. Man pasisekė, nes mano mokiniai labai smalsūs ir aktyvūs, noriai ruošiasi ir dalyvauja renginiuose, kuriuose gali parodyti viską, ko išmoksta per pamokas. Per šiuos kelerius metų dalyvavome Tarptautinėje žinių ir išsilavinimo parodoje „Studijos 2013“, Jaunųjų virėjų konkursuose ir kituose šalies bei tarptautiniuose projektuose. Todėl būsimiems ir jau besimokantiems profesinio mokymo įstaigose norėčiau pasakyti, kad Jie pasirinko tinkamą mokyklą, nes įdomiai organizuojamos teorinės ir praktinės pamokos, mokytojų profesionalumas suteiks mokymosi malonumą, mokantis pasirinktos specialybės.

- Ar tu save laikai sėkmingu žmogumi?

- Man atrodo, esu sėkmingas žmogus, nes pasirinkau tinkamą kelią – šiandien turiu galimybę dirbti mėgstamą darbą ir džiaugiuosi, kad tuo, ką moku geriausiai, galiu pasidalyti su kitais.

Vladą Garnelytę kalbino kolegė Rasa.



*Tarptautinė žinių ir išsilavinimo paroda „Studijos 2013”
Lietuvos parodų rūmai LITEXPO, 2012*



*Lietuvos profesinio mokymo įstaigų mokinių konkursas
„Jaunųjų virėjų komanda-2012“*



*Lietuvos profesinio mokymo įstaigų mokinių konkursas
„Jaunųjų virėjų komanda-2010
Lietuvos parodų rūmai LITEXPO, 2010*



*Projektas „Lietuvos kulinarinio ir etninio paveldo išsaugojimas ir puoselėjimas“
Alantos lantos technologijos ir verslo mokykla, 2012*



*Rudens gėrybių ir amatų mugė
Ignalina, 2012*



*Rudens gėrybių ir amatų mugė
Ignalina, 2012*



*„Idėjos Kūčių ir Kalėdų stalui“
Renginys Ignalinos viešojoje bibliotekoje, 2012*



*„Idėjos Kūčių ir Kalėdų stalui“
Renginys Ignalinos viešojoje bibliotekoje, 2012*



*Profesijų mugė
Visagino technologijos ir verslo profesinio mokymo centras, 2013*