

Mažeikių politechnikos mokykla

“Būsi tu, kuo tikrai nori būti...”

Mano sėkmės istorija

Esu Žilvinas Pukevičius. Būdamas šešiolikos metų pirmą kartą susidūriau su darbu virtuvėje. Kaip ir kiekvienas jaunas žmogus, aš taip pat norėjau turėti savo pinigų, kuriuos galėčiau leisti norų tenkinimui.

Visą vasarą dirbti virtuvėje pagalbinio nėra sudėtinga: kiekvieną dieną teko skusti bulves, šveisti puodus, keptuves, padėti sutvarkyti patalpas. Tokia jau pagalbinio darbuotojo pareiga, tačiau turėjau galimybę stebėti joje dirbančius profesionalius virėjus. Jų darbas mane užbūrė bei įkvėpė naujų idėjų maisto ruošime ir taip aš supratau, kad tai bus mano ateities specialybė.

Prabėgo dar vieni mokslo metai – reikėjo baigti 10-ą klasę. Pasirinkimas, kuo noriu būti jau buvo aiškus. Liko nuspręsti – kokioje mokykloje siekti tobulėjimo. Panašias specialybes siūlo net keletas Lietuvoje esančių profesinio mokymo mokyklų. Man, vaikinukui iš Mažeikių, žinoma, norėjosi, kad nereikėtų važiuoti labai toli nuo namų. Tariausi su tėvais, jie užsiminę, kad matė Mažeikių politechnikos mokyklos Viekšnių skyriaus lankstinuką su siūlomomis specialybėmis. Tarp visų išvardintų specialybių buvo ir mano pasirinktoji – Maitinimo ir apgyvendinimo paslaugų teikėjas.

Į naująją mokyklą įstojau 2010-ais metais. Mokslas truko trejus metus. Nėra lengva mokytis, kai šalia bendrojo lavinimo dalykų tenka mokytis ir pasirinktos specialybės subtilybių. Taip pat neįaukiai pasijutau pamatęs, kad grupėje būsiu vienintelis vaikinys, nors laikui bėgant neįaukumas dingo ir tai tapo savotišku privalumu.

Po pirmo kurso norėjau užtikrinti įgytas teorines bei praktines žinias, todėl susiradau darbą Juodkrantės kavinėje. Iš pradžių buvo labai sunku, nes turimų žinių buvo permažai, jaučiausi taip, lyg visiškai nieko nemokėčiau. Atidžiai stebėjau naujus kolegas, jų darbą. Kadangi žinojau ko siekiu, drąsiai visko klausinėjau, stengiausi įsisavinti kuo daugiau informacijos. Tik per darbą, pastangas ir ryžtą yra įgyjama patirtis. Vasara



nenuėjo perniek – aš daug ko išmokau, patobulėjau. Todėl nusprendžiau dalyvauti atrankoje vykimui į stažuotę Vokietijoje pagal ŠMPF Leonardo da Vinci programos mobilumo projektą. Šioje stažuotėje dalyvavo mokiniai iš įvairių Vokietijos, Ukrainos, Vengrijos ir Lietuvos profesinių mokyklų. Ten buvome mokomi daryti įvairius kokteilius (alkoholinius ir nealkoholinius), gaminome mėsos ir žuvies patiekalus,

darėme vaisių salotas. Taip pat mokėmės lankytojų aptarnavimo meno, stalų serviravimo paslapčių. Ir dar prie visų šių gudrybių mokėmės ir šiek tiek prancūzų kalbos, nes šia kalba yra kalbama virtuvėje, o taip pat ir aptarnaujant klientus. Grįžau iš ten pilnas neišdildomų įspūdžių ir supratau, kad įgytą patirtį galėsiu pritaikyti savo mokymesi ir tolimesniame karjeros planavime.



Antrame kurse didesnę dėmesį skyriau specialybės moduliams. Supratau, kad specialybės mokytojos – Elena Tamošauskienė, Geleta Gelvinauskienė, Daiva Daunytė, stengiasi konkrečiau supažindinti su dėstomų dalykų subtilybėmis. Tos žinios pravertė dalyvaujant respublikiniame konkurse „Žemės vaikai 2013“. Gaila, tačiau į prizininkų gretas nepatekau. Dalyvavimas konkurse privertė suvokti, kad norint būti geru savo srities specialistu neužtenka tik pamokose gaunamų žinių, daug pastangų, žinių ir naujų idėjų būtina semtis už mokslo institucijos ribų. Baigęs antrą kursą per vasarą vėl dirbau jau minėtoje Juodkrantės kavinėje. Šįkart

darbas nebeatrodė toks sudėtingas, jaučiausi labiau savimi pasitikintis, daugiau išmanantis.



Pagrindiniu varikliu siekiant gyvenimo tikslo – būti geru savo srities specialistu – man buvo nelaiminga meilė. Daugelis, manau, man pritaro, kad meilė gali pakylėti, arba sugniuždyti. Aš ją praradęs išsikėliau tikslą ir jo kryptingai siekiau.

Paskutiniai studijų metai, vėliau gamybinė praktika – tai dar keli žingsniai link mano sėkmės. Teko dirbti restorane „Čili kaimas“ Klaipėdoje, vėliau buvau išsiųstas į Vilnių mokytis naujo apmato – sušio gamybos. Supratau, kad visa tai, ko jau buvau išmokęs, visiškai negaliu pritaikyti Azijos virtuvėje.

Dėkoju mokytojams, kurie mane nuramino ir suteikė

daug žinių bei pasitikėjimo savimi. Mokytojas Vitalikas šį darbą dirba apie devynerius metus. Iš jo išmokau kaip gaminti ir kokie produktai reikalingi. Mokytojas Gintas mokė tikslumo ir greičio gaminant sušį. Svarbiausias dalykas, kurio išmokau, kad lėkštė – veidrodis. Už šias pamokas noriu pasakyti „Ačiū savo mokytojams“.



tai

Dabar gyvenu Klaipėdoje dirbu restorane „Soya“. Iš pradžių gaminau tik sušį, tačiau man buvo įdomi visa virtuvės veikla – nuo produkto gavimo iki užsakymo įvykdymo. Šiuo metu esu virtuvės šefas, turiu savo komandą, rūpinuosi produktų užsakymu ir maisto ruošimu bei pateikimu. Labai džiaugiuosi savo darbu ir jokių

būdu nemanau sustoti. Mano tikslas – patekti į vieną geriausių pasaulio virėjų mokyklą Prancūzijoje, kuri vadinasi „Le Cordon Bleu“. Ten mokslus baigė kiekvienam gerai žinomas virtuvės šefas – Gordonas Ramzis, bei lietuvis Liutauras Čeprackas. Todėl kasdien stengiuosi tobulėti ir išmokti vis ką nors naujo.



Parengė Sonata Jaskaudienė, Mažeikių PM Viekšnių skyriaus karjeros koordinatore