



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 griauja vis dar tebegyvuojančius mitus apie profesines mokyklas. Tikimės, kad mūsų absolventų sėkmės istorijos paskatins jaunos žmones sekti jų pavyzdžiu ir sukurti savo sėkmės istoriją.

Ruslano Bolgovo sėkmingos profesinės karjeros istorija

Kai darbas teikia džiaugsmą



R. Bolgovas. Asmeninio archyvo nuotr.

Jis savo kulinarinį meną demonstravo vienam garsiausių pasaulio atlikėjų, britų muzikos korifėjui serui Eltonui Johnui. Jis gali pasigirti dirbęs virtuvės šefu prestižiniuose šalies restoranuose. Jis – Lietuvos restoranų vyriausiųjų virėjų ir konditerių asociacijos narys, įrodęs esąs vertas „Aukšinio peilio“. Tai tik maža dalelė to, ką galima pasakyti apie Ruslaną Bolgovą – vieną geriausių šalies virtuvės meistrų, dažnai vadinamą charizmatiškuoju virtuvės virtuozu.

„Virėjo profesija leido išsipildyti visoms mano svajonėms galiu kurti, bendrauti su įvairiais žmonėmis, keliauti, susipažinti su naujomis maisto gamavimo technologijomis ir madomis“, – teigia Ruslanas Bolgovas, garsus kulinaras, kurio su meile pagaminti patiekalai – kūrybinio polėkio, kruopštaus darbo, atsakingo požiūrio, profesionalumo rezultatas.

Kur glūdi sėkmingos karjeros recepto paslaptis žmogaus, kuris mano, jog kiekvienam iš mūsų labai svarbu atrasti darbą, teikiantį džiaugsmą sau ir kitiems, žmogaus, paneigusio mitą, kad prestižinės yra tik tos profesijos, kurios įgyjamos baigus aukštąjį mokslą?

Ruslano Bolgovo atsakymas paprastas ir aiškus – atkakliai ir ryžtingai siekti užsibrėžto tikslo, mokytis, tobulėti ir nebijoti eksperimentuoti.

Pirmąją ryžtingą žingsnį karjeros link Ruslanas Bolgovas žengė prieš 23 metus, baigęs pagrindinę mokyklą ir pravėręs Visagino technologijos ir verslo profesinio mokymo centro duris. Kodėl ryžtinga? Ruslanas prisimena neigiamą aplinkinių reakciją, kad „viską metu ir einu mokytis į virėjo profesijos. Tai nebuvo prestižinė profesija.” Nekreipdamas dėmesio į tuomet vyravusią nuomonę apie profesinį mokymą Ruslanas su didžiausiu užsidegimu ėmė mokytis, semtis žinių. Dabar virtuvės šefas teigia nesigailintis savo pasirinkimo, nes žinios ir praktiniai gebėjimai įgyti mokantis buvo gera pradžia ir atspirties taškas profesinio tobulėjimo link.



Pirmųjų maisto gaminimo paslapčių Ruslaną išmokė profesijos mokytoja Miroslava Nazarova. 1993 metais įgijęs virėjo profesiją Ruslanas iš karto pradėjo dirbti vienoje iš Visagino miesto kavinių, vėliau grįžo į profesinio mokymo centro kavinę, kurioje dirbdamas mielai dalijosi savo žiniomis su padavėjo-barmeno profesijos mokiniais. Tačiau atkaklusis R. Bolgovas turėjo kitų tikslų ir išvyko į sostinę semtis profesinės patirties.

Pirmoji darbovietė Vilniuje buvo naktinis klubas „Brodvėjus”. Dirbdamas „Steak House Hazienda“ restorane Ruslanas užsibrėžė tikslą tapti Lietuvos restoranų vyriausiųjų virėjų ir konditerių asociacijos nariu. Tai nebuvo taip paprasta. Reikėjo įgyti profesinės patirties garsiuose šalies restoranuose, atskleisti savo meistriškumą įvairiuose Lietuvos bei užsienio virėjų čempionatuose. Dabar garsus virtuvės meistras žinojo, ko siekė ir ėmėsi darbo. Jis dirbo virtuvės šefu garsiuose sostinės restoranuose ir kavinėse („Steak House Hazienda“ „Le Gout“, „Kotrynos vyninė“). Be to, Ruslanas sėkmingai išbandė meistriškumą ne viename virėjų čempionate.



R. Bolgovas su kolegomis. Asmeninio archyvo nuotr.

2006 m. tarptautiniame konkurse „Kremliaus taurė“, Maskvoje, individualiose nominacijose buvo apdovanotas sidabro ir bronzos medaliais. Tame pačiame konkurse, tik šį kartą jau 2009 m., komandinėje rungtyje „Stalo papuošimas“ iškovojo sidabro medalį, o individualioje rungtyje „Modernus mėsos patiekalas“ – bronzos medalį. 2009 m. televizijos konkurse „IKI pergalės! Virėjų kovos“ Ruslanas tapo „Auksinio peilio“ laimėtoju ir šiuo apdovanojimu džiaugiasi labiausiai. Savo džiaugsmu tą pačią dieną pasidalino su Visagino profesinio mokymo centro direktoriumi dr. V. Petkūnu. „Direktoriau, aš laimėjau vieną iš svarbiausių savo apdovanojimų, galite manimi didžiuotis.“



R. Bolgovas. Fotografo Gedimino Bartuškos nuotr.

pasakojimas padėjo ne vienam mokiniui apsispręsti renkantis profesiją.

Sukaupta patirtis, žinios, pasitikėjimas savimi, vis dažnėjantys privatūs įvairaus dydžio užsakymai, vertė Ruslaną vis dažniau susimąstyti apie nuosavą verslą. Apsispręsti padėjo gautas pasiūlymas ruošti maistą pačiam serui Eltonui Johnui. Ruslanas įkūrė nuosavą įmonę ir subūrė puikią komandą pavadinimu „Maisto agentūra“.

Taip pat Ruslanas prisipažįsta vis dažniau pamąstantis apie savo periodinį kulinarijos žurnalą ar televizijos laidą. „Vienas versle tu esi niekas – viskas priklauso tik nuo tavo komandos. Pradėjus verslą svarbu turėti gerą verslo planą, išsamiai viską suskaičiuoti, pasitikėti savo jėgomis ir daug dirbti“¹, – patirtimi dalijasi R. Bolgovas.



R. Bolgovas. Asmeninio archyvo nuotr.

Sukaupta patirtis, meistriškumas, darbštumas buvo įvertinti – R. Bolgovas nuo 2006 metų yra Lietuvos restoranų vyriausiųjų virėjų ir konditerių asociacijos narys ir aktyviai dalyvauja jos veikloje.

Ruslanas visada pasiruošęs dalytis savo patirtimi su tais, kurie nori mokytis. 2010 m. jaunimui skirtame projekte „Pameistrys II“ virtuvės šefas, , dalijosi maisto gaminimo subtilybėmis su jaunaisiais pameistriais. Projekte, kurio šūkis „Kiekvienas nori būti meistrui!“, virtuvės meistro vadovaujami jauni žmonės eksperimentavo, ieškojo geriausių kulinarinių sprendimų, o vėliau Vilniaus mugės lankytojus nustebino nepakartojamo skonio gaminiais.

Kai Visagino TVPMC mokiniai nusprendė sukurti filmą apie žymųjį virtuvės šefą, Ruslanas mielai sutiko papasakoti apie savo karjerą. Jo



R. Bolgovas. Pameistrių susitikimas

Kalbėdamas apie savo profesiją, Ruslanas sako esąs labiau ne virtuvės šefas, o skonio detektyvas, kuris į maistą žiūri ne tik kaip į valgomą „objektą“, bet kaip į tai, kuo galima tiesiog grožėtis. Taip pat garsusis kulinaras norėtų, kad Lietuva garsėtų ne tik krepšiniu, bet ir puikiai ruošiamu maistu.

„Šiuolaikinė virtuvė turi būti apgaulingai paprasta, jaudinančiai žavi ir nepriekaištingai sveika“ – teigia skoningu ir subtiliu maisto pateikimu garsėjantis R. Bolgovas, žmogus, kuriam darbas teikia malonumą, leidžia realizuoti kūrybines idėjas.