



### ***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

---