

**Валентина Серебрякова,
фото автора**

Международный день повара и День работников пищевой промышленности в календаре стоят рядом: 20 и 21 октября. И это, конечно, логично. Сегодня в городе немало заведений, где можно отдохнуть и насладиться разнообразной кухней: японской, китайской, восточной, русской. Каждый выбирает исходя из своих предпочтений. Мы побывали в гостях у работников кафе "First", которое располагается в районе пос. Угловое, рядом с известным дискаунтером. Сейчас трудно кого-то чем-то удивить. Но нас приятно поразила работа, поставленная в этом заведении общественного питания.



ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ, РУССКОЕ ГОСТЕПРИИМСТВО

Особенность этого кафе, которое в обновленном виде открылось больше года назад, заключается в том, что днем оно функционирует как столовая. С девяти утра до восьми часов вечера каждый желающий может позавтракать, пообедать или поужинать. Человек среднего достатка может позволить себе здесь полноценный комплексный обед. Ассортимент блюд очень широк и разнообразен. Первые блюда - до четырех наименований, всевозможные гарниры, горячие блюда, закуски. Все всегда свежее. Расчет количества блюд производится таким образом, чтобы не было остатков. Вчерашние блюда не подаются. В течение дня ассортимент меняется. В день сюда приходят поесть до 200 человек. И привлекает их сюда качество пищи: с пылу, с жару и по-домашнему. Блюда, и первые и вторые, готовятся только из натурального мяса или фарша, без добавления соевых продуктов.

А с восьми часов вечера начинается работа кафе, и ассортимент расширяется за счет фирменных блюд.

Помещение разделено на три зала: большой, малый и VIP-зону. Это удобно. Одновременно, не мешая друг другу, могут отдыхать разновозрастные компании. В оформлении зала в вечернее время работает цветомузыка. По желанию клиента для проведения вечера администраторы Наталья Иващенко и Виктория Мазуренко могут организовать услуги диджея и ведущего.

Коллектив кафе сплоченный, поэтому новые идеи рождаются сообща. Нам так и не удалось узнать, кто предложил то или иное новшество, ответ был: мы вместе. Бармен Галина Ипатова готовит очень вкусные и интересные коктейли, и авторские в том числе: алкогольные или молочные. Может приготовить любой напиток по желанию клиента.

Технолог вместе с поварами Натальей Иващенко, Светланой Мартыненко, Людмилой Барадий, Татьяной Продан и помощником Натальей Лубенской стараются сделать меню кафе неповторимым. Фирменное блюдо "Креветка на чугуне" пользуется большим спросом. Коро-

левская креветка обжаривается с добавлением определенных специй и подается горячей в специальном соусе. Интересное блюдо "Гребешок Фламбе" готовится с коньяком и беконом. Необычной также является закуска с жареным сыром "Гауда". Сыр, обжаренный во фритюре по определенной технологии, не плавится и не меняет своей формы и консистенции, при этом изменяются его вкусовые качества. Салат "Римини" не встретишь ни в одном другом заведении. Он состоит из морепродуктов: гребешка, мидии, трубача и кальмара. Заправляется специальным итальянским соусом. Фаршированная рыба, причем любая на заказ клиента, имеет нежную и воздушную текстуру. Свинина "Валери" маринуется определенным образом, отбивается и красиво подается. Стейки "Рибай" и "Нью-Йорк" готовятся из говяжьей вырезки, и степень обжарки заказывает сам клиент. Большое разнообразие супов: пюре: из шампиньонов, из белых грибов, томатный с креветками, крабом, брокколи. Вкусные блюда - спаржа с сыром и картофельные крокеты с творогом или грибами. Десерт "Шатилен" состоит из обжаренных ягод и фруктов, залитых карамельным соусом, и мороженого. Что такое запеченное мороженое описать невозможно, это надо самим попробовать. Секрет технологии нам не раскрыли. В баре широкий ассортимент итальянского мороженого: "Мохито", "Капучино", "Амаретто", ягодное, с печеньем и т.д. На заказ оформляются шикарные фруктовые тарелки в виде кораблей, корзин, цветов.

Помещение позволяет проводить свадьбы, корпоративы, юбилеи, и количество гостей может достигать до 70

человек. В такие дни столовая закрывается пораньше, и работники готовятся к встрече гостей. Большое значение имеет способность работников составить банкетное меню в соответствии с финансовыми возможностями клиента. Говоря простым

языком, чтобы было "дешево и сердито".



языком, чтобы было "дешево и сердито".

В кафе открыт собственный кондитерский цех, и кондитер-оформитель Татьяна Супруга, помимо каждодневных булочек, слоеных изделий, пирожных, выпекает для свадебных банкетов торты в виде сердец, трехъярусные, в очень красивом оформлении. Торт можно заказать и на любой другой праздник.

Нельзя не сказать и о специальном обслуживании по печальным поводам. Для таких обедов предлагаются блюда по ценам столовой, а не кафе, то есть без наценки.

Особенно нам понравилась идея кафе с детским меню, что не характерно для местных заведений общественного питания. Обычные блюда подаются детям в таком оформлении, что ни один ребенок не откажется от еды. Это и яркие канапе, и

среди работников кафе существует взаимозаменяемость. Поэтому простоев в работе никогда не бывает.

Как показывает практика, кто посетил кафе "First" один раз, обязательно туда вернется. Уже сейчас люди звонят, чтобы заказать столики для новогодних корпоративов, которые начнутся после 20 декабря. Кафе встретит гостей и в самую новогоднюю ночь развлекательной программой и всеми атрибутами любимого праздника.

Работники кафе "First" поздравляют своих коллег с профессиональным праздником и желают всем успехов и процветания!

