Дело кулинара

БАХРУЗ БАГИРОВ – ВИЦЕ-ПРЕЗИДЕНТ ПО АЗЕРБАЙДЖАНУ В АССОЦИАЦИЯХ AREGALA И COOKS WITHOUT BORDERS, ЧЛЕН АССОЦИАЦИИ ШЕФ-ПОВАРОВ СИРИИ, ПОПУЛЯРИЗАТОР АЗЕРБАЙДЖАНСКОЙ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ, ОСНОВАТЕЛЬ И РУКОВОДИТЕЛЬ МНОЖЕСТВА ПРОЕКТОВ, ПОСТОЯННЫЙ УЧАСТНИК КРУПНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ И ЗАСЛУЖЕННЫЙ ОБЛАДАТЕЛЬ РЯДА КУЛИНАРНЫХ НАГРАД. МЫ УЗНАЛИ, ЧЕМУ ОН УЧИТ СВОИХ СТУДЕНТОВ И КАКИЕ ЦЕЛИ СТАВИТ ПЕРЕД СОБОЙ.

Что Вас привело в кулинарию?
В моем роду много творческих людей: половина – технологи-кулинары (а это очень творческая профессия), половина – художники. Я с детства, дома и в гостях у родственников, пробовал различные блюда, одно лучше другого. Так у меня появился интерес к этому искусству, и я стал кулинаром. Пришла идея поделиться с миром рецептами особых блюд нашего рода, собрав их в книге. И одна из опубликованных на сегодня моих книг носит название «Кухня терекеме».

Какие задачи ставит перед собой Ваша компания MB Concept, чем занимается?
Моя цель – поделиться с молодым поколением всеми знаниями, которыми я обладаю, уровнем, которого я достиг в этой сфере, опытом, что накопил. Я с удовольствием обучаю их в академии. С этой целью мы с Мубаризом Велиевым и создали MB Concept. Сейчас мы работаем над многими проектами в сфере аудита, тренингов и строительства, а студенты, которым мы преподавали в MB Concept, благополучно работают в ресторанах и отелях.

Чему Вы в первую очередь уделяете внимание при обучении?
Мой совет студентам: кулинария – нелегкий труд; питание человека формирует личность, и всякий, кто хочет профессионально работать в этой сфере, должен быть грамотным, иметь вкус и творческий потенциал. Безграмотный и не обладающий вкусом не сможет в ней преуспеть. Мы проводим с будущими студентами особую консультацию, и если видим, что у студента есть потенциал, то приглашаем его на обучение. Сейчас 90% прошедших наши курсы продолжают работу в этой сфере и достигают больших успехов.

КУЛИНАРИЯ – НЕЛЕГКИЙ ТРУД; И ВСЯКИЙ, КТО ХОЧЕТ РАБОТАТЬ В ЭТОЙ СФЕРЕ, ДОЛЖЕН БЫТЬ ГРАМОТНЫМ, ИМЕТЬ ВКУС И ТВОРЧЕСКИЙ ПОТЕНЦИАЛ

Расскажите о Вашей деятельности в сфере благотворительности.
У нас есть ученики с ограниченными физическими возможностями; после прохождения ими курсов мы обеспечиваем их работой. Сейчас у нас два таких студента, один состоит в браке, а другой готовится к нему. Они не отстают от прочих, между ними нет разницы: оба очень дисциплинированны, креативны, работают в темпе. Я призываю всех молодых людей постараться понять нормальную жизнь и адаптироваться к ней. Надежда есть всегда, независимо от здоровья и физической полноценности; все зависит от того, насколько вы позитивны. Поэтому с нашими студентами нет никаких проблем, и я с удовольствием приглашаю всех, кто интересуется этой сферой, на наши курсы.

Ваши профессиональные планы на ближайшее будущее?
Планируем организовать бесплатные благотворительные курсы для сирот и детей, оставшихся без попечения родителей: предлагаем обучать их основам общепита в рамках программы 8-10 классов школы, чтобы они вступали во взрослую жизнь, имея источник заработка. Это одна из наших миссий. Сегодня в городах Азербайджана есть потребность в преподавании в сфере общественного питания, и мы ведем эту работу с энтузиазмом. Это тоже одно из направлений нашего проекта.
В планах у нас также две крупные выставки: одна посвящена шоколаду, другая – искусству. Обе имеют особое значение с точки зрения творчества, и я уверен, что они привлекут к кулинарной сфере внимание как местных жителей, так и гостей страны. Придет время, и все увидят плоды наших трудов, вложенных в этот проект.

Пишете ли Вы собственные рецепты, ведете ли колонки в кулинарных журналах?
Я опубликовал две книги, выпускал журналы Sirr и ATV Zövq – вышло шесть и двенадцать номеров тиражом по 3000 экземпляров, большинство из которых было распродано. Информация в них приведена на профессиональном уровне. Подписчики в соцсетях говорят, что с удовольствием пользуются моими журналами и книгами. –