

Artykuł o naszym uczniu Dominiku Tondera, zamieszczony w dniu 15 grudnia 2011 r. w Gazecie Wyborczej „Lepszy fach w garści niż studia na dachu”.



Pierwsze doświadczenie zawodowe zdobyłem w wieku trzech lat. Już wtedy pomagałem dziadkowi w piekarni przy formowaniu bułek. To on zaraził mnie pasją gotowania.

W gimnazjum byłem jednym z lepszych uczniów, miałem średnią 4,2 i dobre wyniki z egzaminu. Nawet się zastanawiałem nad liceum. Byłem dobry z polskiego, historii i WOS-u, po maturze mógłbym studiować archeologię. Wygrała miłość do kuchni. Inni koledzy poszli do ogólniaka lub technikum informatycznego. Nie wiem, czy wybrali lepiej. Mam dwóch znajomych magistrów, którzy pracują w markecie i na stacji benzynowej. To przykład, że poziom wiedzy nie zawsze przekłada się na wykonywane zajęcie.

Rodzice na początku nie byli przekonani, pewnie woleli mieć syna magistra. Mama pracuje w supermarkecie, niedługo zostanie kierownikiem, tata jest brygadzystą w zakładzie elektrycznym. Technikum gastronomiczne kończyli moja ciocia i wujek. Od nich się dowiedziałem, że poza przyjemnymi lekcjami praktycznymi będę miał sporo nauki.

Ale ja chcę się rozwijać. Kuchnia ciągle się zmienia, pojawiają się nowe trendy, mody i smaki. Jeżeli komuś się wydaje, że opanowanie do perfekcji smażenia kotletów da mu pracę do końca życia, to jest w błędzie. Uwielbiam kuchnię orientalną, oglądam mnóstwo programów na ten temat, szukam nowości w Internecie. Znam angielski na tyle dobrze, że jestem w stanie dotrzeć do każdej informacji, której potrzebuję. Chciałbym kiedyś się uczyć za granicą od orientalnych mistrzów. Moim idolem jest Japończyk Masaharu Morimoto. W jakimś konkursie dla kucharzy musiał przygotować deser z cebuli. Stworzył napoleonkę, która rzuciła krytyków na kolana.

Chcę być tak dobry jak on. Jak tylko zarobię trochę pieniędzy, będę się starał o przyjęcie do elitarniej szkoły kucharzkiej La Cordon Bleu w Japonii, we Francji lub Anglii. Żeby się tam dostać, muszę przedstawić najlepsze referencje. Mam na koncie dwuletnie praktyki w restauracji hotelu Bristol. Jej szef powiedział, że jak tylko zdobędę trochę doświadczenia w innych kuchniach, to mam do niego wrócić. W przypadku młodego kucharza to bardzo ważne, żeby poznał jak najwięcej metod gotowania i uczył się od wielu osób.

Myszę, że po szkole łatwo mi będzie znaleźć pracę. Już podczas ostatnich wakacji pracowałem w firmie cateringowej. Za miesiąc dostałem prawie 3 tysiące na rękę. I tyle też chciałbym zarabiać na początku. Potem – docelowo około 5-6 tyś. O większych kwotach pomyślę, kiedy już otworzę własną restaurację i zostanę szefem kuchni.