

Peşə seçənlərin uğur hekayələri

Abbas Hüseyinzadə aşpazdır. Dediyinə görə, bu peşəyə həvəsi yetkinlik yaşlarından yaranıb. Aşpaz olmağa qərar verəndən sonra ona yiyələnməyin yollarını axtarıb. Ən asan yolun “ASAN Xidmət”dən keçdiyini öyrənib: “ASAN Xidmət” mərkəzlərindən birinə sənədlərimi təqdim etdim və müsabiqədən keçdim. 18 nömrəli Peşə Liseyində oxumağa başladım”.

Tələbə adını qazanıb: “JW Marriott Absheron Baku” otelində təcrübə keçdim. Təcrübəm çox uğurlu oldu. Peşə liseyini bitirəndə oteldən iş təklif olundu. Çox sevindim. Ölkəmizdə brend olan bir oteldə işə başlamağın nə demək olduğunu bilirdim”.

Abbas aşpaz oldu, bəs, siz peşənizi seçdinizmi?

Elə bilməyin ki, Abbas şanslı olduğu üçün təhsilini tamamlayan kimi iş tapıb. Bir çoxlarının “şansa bax!”, - deyə dəyərləndirdiyi bu iş yerini necə qazandığını özü belə izah edib: “Mən peşəmi seçdim, bu peşəni öyrənmə və sevdiyim peşədə işləyib pul qazanıram. Peşə seçməyə hazırlaşanlara demək istəyirəm ki, heç nədən çəkinməsinlər. Məqsədə çevrilən xəyalın gerçəkləşməsinə heç nə mane ola bilməz.

Peşə seçənlərin uğur hekayələri

← Əvvəli səh.1

Ruhiyə DAŞSALAHLI

Ən uzaq görünən xəyal belə bir anda gerçək olur. Bugünkü şagirdlərin oturub mənim uğurlarımı dinlədiyi yerdə bir neçə il əvvəl mən də başqalarının uğur hekayələrini dinləmişəm. Yeri gəlib, hətta uğurlarımı dinlədiyim peşəkarlara qibtə belə eləmişəm. Ancaq indi mən öz hekayəmi danışiram. Buna görə çox seviniyəm”.

“Açıq qapı günü”

Bu günlərdə “JW Marriott Absheron Bakı” otelində “Açıq qapı günü” vardı. Abbas Hüseynzadənin də qəhrəmanı olduğu həmin gün otelə xeyli qonaq yığılmışdı. “JW Marriott Absheron Bakı” otelinin xüsusi təşəbbüsü ilə təşkil edilən tədbir orta təhsil müəssisələrinin şagirdlərinin iştirakı ilə keçirilirdi. Belə ki, Bakı şəhərinin müxtəlif orta təhsil müəssisələrində təhsil alan şagirdlər, onların valideynləri və ümumtəhsil müəssisələrində peşəyönümü işini aparan koordinatorlar əspəzləq peşəsinə gedən yolun yaxın, ya uzaq olduğunu o yolun yolcularından öyrənməyə çalışdı. Yol yaxınkən dönsünmələri, yoxsa daşına-kəsəyinə, hamarına-çuxuruna, daha doğrusu üstünə hopeni iyinə-qoxusuna baxmadan irəliləsinləmi? Təbii ki, aralarında qərarlı da vardı, ancaq qərarlılar daha çox idi. “JW Marriott Absheron Bakı” otelinin Peşə Təhsili üzrə Dövlət Agentliyi ilə birgə təşkil etdiyi tədbir də məhz düşüncələrdəki qərarlılığı aradan qaldırmağa, hədəfini seçməkdə tərəddüd edənlərin yolunu işıqlandırmağa, bir neçə il sonrakı gələcəyi daha aydın görmələrinə yönəlmişdi. “Kim özünü harda görür?”, “Bir neçə il sonra kim harda ola bilər?”, “Necə edə bilərlər ki, aldıqları təhsil təcrübəyə əsaslınsın, təcrübə peşəkarlığa çevrilsin?”.

İki saat ərzində bu suallara cavab tapmağın, qərarlılığın qətiyyətlə çevrilməyi mümkün görünür. Buna baxmayaraq, təşkilatçılar qərarlı idi. Elə bu qətiyyət əsas məqsədi ölkədə turizm-xidmət sahəsinə marağ göstərən, gələcəyini otel-xidmət sahəsində görmək istəyən gənclərin maarifləndirilməsi və bu istiqamətdə mövcud karyera fürsətləri barədə məlumatlandırılmanın aparılmasında ibarət olan tədbirin uğurunu təmin etdi. Bu uğurun təmin olunmasında payı olanlar əlinin duzu, süfrəsinin bərəketi ilə ucalanlar idi. Başqa sözlə, Abbas orda tək deyildi. Hazırda otelə çalışan peşə təhsil müəssisələrinin başqa məzunları – Ellada Əliyeva, Həqiqət Həsənova, Səbinə Xəlilova və Səbuhi Əlilili əspəz libaslarını geyinib çömçə-qazan əllərinə almalarını keçən bir neçə il ərzində əldə etdikləri uğurlardan danışdılar.

“Burada təcrübə keçdim, indi işə işləyirəm”

Məsələn, Ellada Əliyeva otelində İtalyan restoranında soyuq yeməklər bölməsində çalışmaqdan, böyük maraqlardan, bitməyən həvəsindən söhbət açdı: “Otelin şirniyyat bölməsində təcrübə keçdim. Elə həmin dövrdə də anladım ki, əspəzləq öyrənməklə bitməyəcək bir peşədir. Əvvəlcə əspəz Məhərrəm Uçar bu işin sirrini öyrədirirdi mənə. Artıq “OroNero Bar & Ristorante”-in İtalyan baş əspəzi Françesko Latarulodan İtalyan mətbəxinə öyrəndim. Çünki mən başqa xalqların mətbəxi də cəlb edir”.

Ellada deyir ki, arzulayıb və arzusu reallaşdı: “JW Marriott Absheron Bakı” otelində işləməyi arzulayırdım. Bu arzuyla da müraciət etdim və qəbul olundum. Düşünürəm ki, şanslıydım. Şanslı olduğum üçün də

“JW Marriott Absheron Bakı” qapılarını məktəblilər üçün açdı



burada məni öyrətmək istədilər. Otelin qaydalarını öyrəndim, güleriz kollektivi ilə bir yerdə işləmək imkanı qazandım. Burada təcrübə keçdim, indi işə işləyirəm”.

“Daha çox öyrənmək, daha peşəkar olmaqdır”

Həqiqət Həsənovanın əspəzləq həvəsi işə ailedən gəlir. Onun anası əspəz olub. Odur ki, qızı da bu peşəyə həvəs göstərib. Yaşı artıqca, marağı da böyüyüb. Uşaqlığından başlayan həvəs getdikcə marağa, hətta hədəfə çevrilib. Səhnədə oturub özünün uğur hekayəsini danışır. Özü də kimə? Özündən yaşca o qədər də fərqlənməyən şagirdlərə. Dediynə görə, əspəz olmağa qərarlı olandan sonra “ASAN Peşə” vasitəsilə sənədlərini əspəzləqə verib. 5 nömrəli Bakı Peşə Liseyinin tələbəsi adını qazanandan sonra həyatında bir çox dəyişikliklər olub. Əvvəlcə Peşə Liseyində aldığı təhsil və təcrübə ilə əspəzləqə gedən yolda ilk cığırını açdı: “Əspəzləqda yaxşı təcrübə qazanmaq üçün ən ideal yer oteldir. İstər avadanlıq, istər kollektivlə çalışmaq, istərsə də menyü və peşəkar əspəzlərlə çalışmaq imkanını məhz otelə əldə etmək olur. Mən də bu otelə müraciət etdim. Müsahibəyə dəvət etdilər. Müsahibədən uğurlu keçib “Fireworks Urban Kitchen” restoranının “stakehouse” bölməsində təcrübə keçdim. Bu dövrdə mətbəxə olan həvəsimi gördülər və təcrübəmin sonunda işləmək üçün dəvət aldım”.

Həqiqətin fikrincə, insan xəyallarının arxasında getməkdən qorxmamaqdır. “Hər kəs sevdiyi peşənin arxasında getməlidir. Öz peşəsində yeni şeylər öyrənməkdən yorulmamalı, yenilik etməyə çalışmalıdır. Daha çox öyrənmək, daha peşəkar olmaqdır”.

Oteləndən aldığı iş təklifinə əziyyətinin qarşılığı kimi baxır

Səbinə Xəlilova isə Bakı Turizm Peşə Məktəbindən məzundur: “Bu məktəbə getmədən bilmirdim ki, əspəzləq kimi peşələrə iyyələnmək üçün də məktəb oxuyub diplom alırsan. Ailəmin tövsiyəsi ilə “ASAN Xidmət” mərkəzinə yaxınlaşmışam qeydiyyatdan keçdim. Bakı Turizm Peşə Məktəbində təhsil müddətində təcrübəyə başladım. Mən “JW Marriott Absheron Bakı”-nu seçdim. Burada 4 nəfər gəlmişdik, ancaq 2 nəfəri seçib təcrübəyə qəbul etdilər. Həmin 2 nəfərdən biri də mən idim. Təcrübəmdə işə dəvət aldım. Dəvət məni çox sevindirirdi. Çünki buna əziyyətimin qarşılığı kimi baxdım. Bu gün hər kəsə əminliklə deyə bilərəm ki, insan əziyyət çəkirsə, qarşılığını mütləq alır”.

Təcrübə keçəcəyi yeri özü seçdi ki...

Səbuhi Əlilili 12 sayılı Bakı Peşə Liseyinin məzunu, “JW Marriott Absheron Bakı”-nün əspəzidir: “2014-cü ildə bir seçim etməliydim. Bu, hər kəsin başına ya gəlib, ya da gələcək. Mən də bir seçim edib əspəz olmağa qərar verdim. IX sinfi bitirib uşaqlıq arzumun



arxasında getdim. 2016-cı ildə “ASAN Xidmət” vasitəsi ilə sənədlərini təqdim etdim və Bakı Peşə Liseyinin tələbəsi oldum. Təcrübə üçün məktəbimizin göndərdiyi yerə deyil, özüm seçdiyim yerə getmək istədim. Düşündüm ki, bu imkanı özüm əldə etsəm, daha çox çalışacağam və öyrənəcəyəm. Böyük kollektiv və müasir avadanlıqların olduğu bir yerdə işləmək, öyrənmək, təcrübə qazanmaq istədim. Ona görə də “JW Marriott Absheron Bakı”-ya müraciət etdim və seçildim. Otel sistemini görmək istəyirdim. Rövşen Tağıyevin komandasında işlədim. Moskva, İtaliya, Qazaxıstan kimi ölkələrdə işləyib təcrübə qazanan R.Tağıyevdən 3 il ərzində çox şey öyrəndim. Öyrənə biləcəyim daha çox şey var. Ümid edirəm ki, gələcəkdə mən də onun kimi əspəz olaram”.

Onlar öyrənirlər

“JW Marriott Absheron Bakı”-da işləməyi özü üçün şans hesab edən bu gənclər öz uğur hekayələri ilə neçə məktəbliyə örnək olacağına, onları əspəzləqə həvəsləndirəcəyinə inanırlar. Niyə də inanmasınlar? Onlar özü də bu yoldan keçməyibləmi? Bakı Peşə Məktəblərinin artıq 20-yə yaxın məzunu “JW Marriott Absheron Bakı” otelinin əspəzidir. Məhərrəm Uçar, Martin Quintana, Françesko Lattarulo, Rövşən Tağıyevin komandasında hər biri əspəzləq sınığını öyrənir.

“Açıq qapı günü”ndə məktəblilərə mətbəxdəki hünərindən, sadəcə peşə təhsili müəssisələrinin gənc azərbaycanlı məzunları danışmadı. “JW Marriott Absheron Bakı” otelinin Əməliyyatlar üzrə direktoru Max Venturelli və baş direktoru Alper Can Bulcum da uğursuz orta təhsildən sonra, peşə təhsilinin uğur qapılarını onların üzünə necə açdığına diqqət çəkdiilər.

Qabyuyanlıqdan başlayan yüksəliş: “Uğur öz əlimizdədir”

Max Venturelli “Z nəsli” ilə öz uğur hekayəsini bölüşürək dedi: “Səyahət etmək, yeni dostlar, tanışlar qazanmaq, yeni dil və mədəniyyətləri öyrənmək istəyirsinizsə, “Z nəsli”-sizin deməkdir. Sizdən çox böyük olsam da, bunları mən də istəyirdim və belə görünür ki, mən də öz dövrdə “Z nəsli”ndəndim. Sizin yaşınızda olanda mən də həyatıma necə davam edəcəyimi bilmirdim. 15 yaşım vardı, o qədər də yaxşı oxumurdum. Gələcəyimi necə quracağımı bağlı bir fikrim yox idi. O vaxt peşə məktəblərinin mənim kimi yeniyətmə və gənclərə yaratdığı imkanlardan yararlandım”.

Karyerasına qabyuyan olaraq baş-



layan Maks Venturelli 8 ölkədə fəaliyyətdə olan məşhur otellərdə çalışıb: “Artıq Azərbaycanda yəm. Hesab edirəm ki, uğur öz əlimizdədir”.

Bərabər öyrənək, bərabər tətbiq edək və Azərbaycanı ən layiqli şəkildə təmsil edək

“JW Marriott Absheron Bakı” otelinin baş direktoru Alper Can Bulcum da peşə təhsilidir. Ən aşağı pillədən başlayıb sonradan yüksələnlərdəndir: “Mən də peşə təhsili aldım. Təhsilimi bitirdikdən sonra ən aşağı pillədən iş başladım. 2000-ci ildə Bakıya gəlib burada 2 il işlədim. Sonra Dubayda, Bəhreynədə, Amerikada, Türkiyədə, İtaliyada çalışdım. İndi isə 20 il əvvəl ilk xarici ölkə olaraq işə başladığım yerə təkrar qayıtdım. Bakıya ikinci dəfə, 20 il sonra daha təcrübəli kadr olaraq qayıtdım. Bu dəfə başqa ölkələrdə əldə etdiyim təcrübəni burada paylaşmaq, öyrətmək istəyirəm. İndiyə qədər əlimdən gələnin ən yaxşısını etməyə çalışdım. Burada da məhz bunu edəcəyəm, ən yaxşısını”.

Alper Can Bulcum məktəblilərə, özünü peşə seçənlərə tövsiyə də verir: “Bir iş görəndə əlimizdən gələnin ən yaxşısını etməyə çalışın. Hazırladığınız hər yemək, təmizlədiyiniz otaq sizə təmsil edirmi? Göstərdiyiniz hər xidmət sizə ifadə edirmi?”.

Baş direktor deyir ki, təcrübəsinə artırmaq istəyənlərə kömək etməyə hazırdır: “Otelimizdə Azərbaycan peşə məktəblərinin tələbələrinə lazım olan imkanı verir, şərait yaradır. Təcrübəyə cəlb etdiyimiz tələbələrin bir çoxunu sonradan işə götürürük. İstəyirik bizimlə öyrənsinlər, bizimlə inkişaf etsinlər və yola da məhz bizimlə davam etsinlər. Bu gün Azərbaycanda peşə təhsilinə, peşə təhsili almaq istəyənlərə ən böyük töhfəmiz işi göstərməkdir. Çünki kitablardan oxuyaraq öyrənmək başqaqdır, tətbiq etmək tamamilə fərqlidir. Bərabər öyrənək, bərabər tətbiq edək və Azərbaycanı ən layiqli şəkildə təmsil edək”.

Bəs, “JW Marriott Absheron Bakı” otelində təcrübə keçmək, ya da burada işləmək üçün nə etmək lazımdır? Alper Can Bulcumun fikrincə, əvvəlcə insan resursları direktoruna müraciət edilməlidir. Oteldə mövcud iş imkanları və gələcək perspektivlər barədə danışıq baş direktorun fikrincə, ayrı-ayrı bölmələr üçün müxtəlif keyfiyyətlər tələb edilir. Həmin keyfiyyətləri özümdə birləşdirənlər dəvət edildikləri görüşdə uğur qazanır və otelin qapıları onların üzünə yavaş-yavaş açılır”.

Bəs, bu qapılar kimlərə – hansı keyfiyyət sahiblərinə açılır? “JW Mar-

riott Absheron Bakı” otelinin baş direktoru Alper Can Bulcum deyir ki, hər departament üçün fərqli keyfiyyətlər tələb edilir. Məsələn, əspəz olmaq istəyirsən, ilk növbədə yemək bişirməyə həvəsli olmalısən. Xarici dili bilməli, insanlarla münasibət qurmaqdan çəkinməməli, öyrənməyə həvəsli olmalısən: “Qapalı insanlar birnənalı olaraq uğursuzluğa düşür olurlar. Öyrənmənin sonunu anlamamızı lazımdır. Mən baş direktoram. 15 ildir baş direktor vəzifəsini icra edirəm. Hər dəfə bu vəzifəyə təyin olunduğanda bir şey öyrənirəm. Öyrənməyin sonu yoxdur”.

Qarşıdakı aylarda məktəblilərə başqa qapılar da açılacaq

“Açıq qapı günü”nün qonaqlarından biri, Peşə Təhsili üzrə Dövlət Agentliyinin direktoru Pərviz Yusifov təşkilatçısı olduqları tədbirin hədəfinə çatdığını, belə tədbirlərin davamlı olacağını bildirdi: “Peşə təhsilinin uzun illər ərzində nüfuzu aşağı olub. Bu sahəyə marağ göstərilməyib. Artıq ölkəmizdə peşə təhsilinə münasibəti dəyişdirmək istəyirik. Məktəblilərimizi, onların valideynlərini peşələrlə hələ orta məktəbdən tanış etmək, müəssisələrimizi və imkanlarımızı göstərmək, bu istiqamətdə məlumatlarımızı artırmaq istəyirik”.

P.Yusifovun fikrincə, ölkəmizdə inkişafda olan, iqtisadiyyatımızın aparıcı sektorlarından sayılan turizm və qonaqpərvərlik sahəsində aparıcı mü-təxəssislərin hazırlanması və iqtisadiyyatımıza bu yolla töhfə vermək əsas hədəflərdəndir. Bu istiqamətdə Agentliyin ən yaxın tərəfdaşlarından biri “JW Marriott Absheron Bakı” otelidir: “Ancaq növbəti mərhələdə Absheron otellər qrupu və digər otellərlə də əməkdaşlığın genişləndiriləcəyi planlaşdırılır. “Açıq qapı günləri” başqa otellərdə də reallaşdırılacaq. Turizm Agentliyi və Otellər Assosiasiyası ilə bunlarla bağlı danışıqlar aparılır. Yaxın aylarda belə tədbirlər başqa otellərdə də təşkil ediləcək”.

Üstəlik, həmin tədbirlər, sadəcə paytaxtdakı otellərdə deyil, bu sektorun ən çox inkişaf etdiyi, kadrlara, mü-təxəssislərə ən böyük tələbatın hiss olunduğu bölgələrdə də həyata keçiriləcək: “Məsələn, Qəbələ, İsmayıllda otellər işləyir. Aprel-may aylarında Qəbələdə də belə tədbirlər keçiriləcəyi planlaşdırılır”.

“Məktəblilərə seçim etmək üçün istiqamət veririk”

P.Yusifov onu da əlavə edib ki, artıq hansı regionda hansı peşələrə ehtiyac olduğu müəyyənləşdirilib: “Xidmət, qonaqpərvərlik və ümumiyyətlə, turizm sahəsinə ümumi tələbat çox böyükdür. Eyni zamanda buraya marağ da getdikcə artır. Hesab edirəm ki, tələbatla yanaşı, bu sahə üzrə ixtisaslaşanların dərhal iş tapması da bu ixtisaslara marağı artırın səbəblərdəndir. Əspəzləq tələbatın hiss olunduğu bir nömrəli peşədir. Xidmət, təmizlik işçiləri olmaq istəyənlər hələlik azlıq təşkil edir. Təbii ki, məktəblilər özlərini bu vəzifədə görmürlər. Təqdimatlarında məqsədimiz odur ki, məktəblilərə başa salaq ki, onların daha yüksək vəzifələrə yolu məhz əşğıdan keçir”.

Hazırda peşə məktəblərində təhsil alanların çoxunun ali təhsilli olduğunu vurğulayan direktorun sözlərinə görə, əmək bazarına daha yaxın istiqamət olduğundan peşə təhsili səviyyəsi müasir kadrlar üçün ən optimal variantdır: “Ali təhsilini yarımçıq qoyan, yaxud ali təhsil əldə etməyən gənclər sonradan çıxış yolunu peşə məktəblərində təhsil almaqda görürlər. Peşə təhsili əmək bazarına daha yaxın istiqamətdir və yeni nəsil özü qərar verməlidir. Ola bilsin ki, hansısa sahədə xüsusi bacarığı olan şagird müxtəlif səbəblərdən ali təhsilə yönəldilib. Halbuki o, qabiliyyəti olan bir istiqamət üzrə, sadəcə peşə təhsili almaqla böyük nəticələr əldə edə bilər. Ona görə də biz məktəblilərə seçim etmək üçün onlara istiqamət verməyə çalışırıq. Valideynlərin bu seçimdə müəyyən rolu olsa da, harda, hansı ixtisas üzrə təhsil alacağına müasir gənclər özləri qərar verməlidirlər”.

Aşpaz olmayacaqlar, amma...

Maraqlıdır, bəs, görəsən, dinlədikləri uğur hekayələri məktəblilərin düşüncəsində hansı iz buraxdı? Açıq qapıdan giren şagirdlərdən kim əspəz olmağa qərar verdi?

162 nömrəli tam orta məktəbin IX sinif şagirdi Heydər Cəfərov üçün maraqlı gün olsa da, əspəzləq barədə eşitdikləri mühəndis olmaq arzusunun önünə keçə bilməyib. Ancaq əspəzləq da onun üçün maraqlıdır. Maraqlandıqı üçün də burdadır: “Arada kartof qızardırıram. Sadə yeməklər bişirə bilərəm. Bütün yeməkləri bişirə bilməsəm də, daşdan yumşaq hər şey yeyirəm. Yeməyi çox sevirəm”.

Arif Nurməmmədov üçün də əspəzləq, sadəcə ac qalmamaq üçün qazan əlinə alacağı uzaq bir peşədir. IX sinif şagirdidir. Bir neçə dəfə yemək bişirməyə cəhd edib. Amma cəhdləri uğursuz olub: “Yandırdım yeməyi. Həm də əlimin duzu yoxdu. Yandırmayanda da dadsız olur”.

Məktəblilər “Şahplov” bişirdilər

Alyona Salahova isə 63 nömrəli tam orta məktəbin şagirdidir. Çox da ki, dünyanın məşhur aşpazları kişidir. O da bu peşədə öz sözünü deyə bilər. IX sinif şagirdi əspəzləqə xüsusi həvəs göstərir. Usta əspəz Rövşenin yanında “Şahplov” bişirir. IX sinfi bitirib orta ixtisas təhsili müəssisələrinə keçirilən qəbul imtahanlarında iştirak edəcək. Sonradan kurs keçərək əspəz olmaq istəyir. Yemək bişirməyi yemək yeməkdən daha çox sevdi: “Hər şey bişirə bilmirəm. Kartofla toyuq qızartmışam, mərci şorbası bişirmişəm. “Şahplov” bişirməyi öyrənmək istəyirəm. Ona görə burada əspəzləq bişirdiyim ilk “Şahplov”-u heç vaxt unutmayacağam. Dadına baxdım, çox ləzzətli olub. İstəyirəm ki, hər şey bişirə bilim. Ancaq ən çox türk mətbəxinə marağ göstərəm”.

Şagirdlərin böyük marağına səbəb