

## **Wywiad z kierownikiem restauracji „Cristal“ panem Ryszardem Kokoszko**

W związku z Pięćdziesięcioleciem Zespołu Szkół Zawodowych Nr 3 w Gdańsku postanowiliśmy baczenie przyrzeć się karierom zawodowym naszych Absolwentów. Wśród tych, którzy doszli na „szczyt” jest pan Ryszard Kokoszka, kierownik Restauracji „Cristal”. Rozmowę z panem Kokoszką w imieniu szkoły przeprowadziła inż. Maria Giedroyć, kierownik zajęć praktycznych.

**Maria Giedroyć** - Dla każdego człowieka słowo „sukces” ma inne znaczenie. Obecnych i przyszłych absolwentów i uczniów naszej szkoły oraz grono pedagogiczne interesuje zapewne, co dla znaczy „sukces” i jaki jest „przepis na karierę”, który mógłby Pan nam podać.

**Ryszard Kokoszka** - Mój sposób na karierę...? Sądzę, iż podstawą jest dobrze nauczyć się zawodu. A więc solidne rzemiosło, nieco wyobraźni, no i trzeba wiedzieć, do czego się dąży, co chce się osiągnąć. Dla mnie podstawą kariery była nauka zawodu kelnera w szkole zasadniczej w ZSZ Nr 3. Było to w połowie lat sześćdziesiątych. Dyrektorem szkoły był wówczas pan Szałkowski, moją wychowawczynią pani Szumowska, którą do dziś wspominam z wdzięcznością. Uczyło mnie wielu nauczycieli, ale szczególnie cenię jako wyjątkowych ludzi i dobrych pedagogów panią profesor Tyszkiewicz, profesor Guzę i panią profesor Kozłowską. Ci ludzie w pewien sposób przyczynili się do tego, co w życiu osiągnąłem. Dzięki wiedzy i umiejętnościom nabytym wówczas mogłem kształcić się dalej.

**MG** - Z Pana praktyką zawodową jest związany pewien wyjątkowy fakt?

**RK** - Rzeczywiście, szczególny zbieg okoliczności. Praktykowałem jako kelner właśnie w „Cristalu”. Był tam wówczas kierownikiem pan Gerard Robakowski, a ja - uczeń, nie ośmieliłbym się marzyć, że kiedyś zostanę kierownikiem tej restauracji.

**MG** - Jak potoczyły się dalsze Pańskie losy?

**RK** - Skończyłem Technikum Gastronomiczne i studia na kierunku „żywnienie zbiorowe” na Węgrzech. W parze ze zdobywaniem kolejnych kwalifikacji szły zmiany w życiu zawodowym. Byłem uczniem w „Cristalu”, kelnerem w „Wikingu”, gdzie wkrótce zostałem kierownikiem sali, a potem wraz z panem Lewandowskim - zastępcą kierownika zakładu. W roku 1982 zostałem kierownikiem „Wikinga”.

**MG** - Proszę nam opowiedzieć o swoich szczególnych osiągnięciach.

**RK** - W roku 1974 na Międzynarodowym Konkursie Gastronomicznym w Pradze zdobyłem, nie pamiętam dokładnie, pięć lub sześć medali. Za Stół Starogdański oraz Stół Kaszubski otrzymałem wówczas złote medale.

**MG** - Ma pan także w swojej karierze „morski” rozdział?

**RK** - Owszem, od 1982 roku pływałem pod obcą banderą jako ochmistrz i cheef. To było ciekawe doświadczenie.

**MG** - A „Cristal”?

**RK** - Kierownikiem „Cristalu” zostałem w roku 1990. Sądzę, że nie zepsułem renomy zakładu. W czasie gdy kieruję „Cristalem” odwiedzają nasz zakład ważne postacie polskiego życia politycznego. Tu odbywają się ważne dla Gdańska imprezy oraz wiele oficjalnych i mniej oficjalnych

impresz o dużym znaczeniu w kraju. Mamy pracowników o wysokich kwalifikacjach, wielu z nich to absolwenci mojej szkoły, ZSZ Nr 3.

**MG** - A jak sprawują się nasi uczniowie?

**RK** - Bardzo cenię sobie współpracę z ZSZ Nr 3. Uczniowie, którzy odbywają u nas praktyki, są dobrze przygotowani zawodowo, cieszą się sympatią pracowników i uznaniem klientów, są uprzejmi, kulturalni. Myślę, że to w dużej mierze zasługa szkoły, której i ja wiele zawdzięczam.

**MG** - Dziękuję za uznanie i za rozmowę.