



Серенко Антон Андреевич

Роботаю, но открыт(а) для предложений

Технолог, менеджер, адміністратор, викладач

Полная занятость, Неполная занятость, Удаленная работа

Желаемый город работы : Киев

Дата рождения: 27 сентября 1995 (29 лет)

Пол: Мужчина

Семейное положение: Женат

Дети: Не указано

Контактная информация

[Зарегистрируйтесь](#) или войдите чтобы открыть контакты соискателя

Опыт работы

ЗАВДУВАЧ ЛАБОРАТОРІЇ «ЕНОЛОГІЇ ТА БАРНОЇ СПРАВИ»

с 09.2018 по 08.2020 (1 год 10 месяцев)

Київський національний торговельно-економічний університет, Киев

□ організація роботи та забезпечення підготовки лабораторії для проведення тренінгів, дегустацій, лабораторних та практичних занять з дисциплін кафедри;

□ організація матеріально-технічного забезпечення навчального процесу;

- участь в підготовці наочних та технічних засобів навчання в лабораторії;
- участь в організації та проведенні навчальних дегустацій з визначення особливих характеристик та показників якості різних груп напоїв;
- ознайомлення з правилами приготування і подавання напоїв в закладах ресторанного господарства;)

АСИСТЕНТ КАФЕДРИ ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИХ ДИСЦИПЛІН (за сумісництвом)

с 01.2020 по 07.2020 (5 місяцев)

Київський національний торговельно-економічний університет, Київ

(проведення лабораторних та практичних занять з дисциплін «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Устаткування готельно-ресторанних комплексів»);)

ПРЕДСТАВНИК ПРИЙМАЛЬНОЇ КОМІСІЇ

с 07.2021 по текущее время (3 года 3 месяца)

Київський національний торговельно-економічний університет

(проведення профорієнтаційної та агітаційної роботи для професійно-орієнтованої молоді щодо особливостей навчання на спеціальності:

- консультування абітурієнтів щодо особливостей вступу до університету;
- підготовка рекламних матеріалів про спеціальність, оголошень та інформаційних матеріалів для вступників.
- підготовка звітів, обробка документів та внесення даних у внутрішню систему обліку вступників;
- реєстрація та обробка електронних заяв в ЕДЕБО;)

АСИСТЕНТ КАФЕДРИ ТЕХНОЛОГІЇ І ОРГАНІЗАЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

с 09.2020 по текущее время (4 года 1 месяц)

Державний торговельно-економічний університет, Київ

(проведення практичних та лабораторних занять з дисциплін: «Енологія», «Ресторанна справа» (розділ «Технологія ресторанної продукції», «Організація обслуговування», «Організація виробництва», «Кондитерське та пекарське мистецтво», «Гігієна та санітарія».

- розроблення навчально-методичного забезпечення дисциплін;
- участь у науково-дослідній роботі, підготовка наукових публікацій;
- керування науковою роботою студентів;
- ведення сторінки кафедри в соціальних мережах (Facebook, Telegram, Instagram);
- підготовка інформаційних матеріалів, оголошень, постів, відеороликів, рекламних матеріалів;
- участь в організації проведення спеціалізованих лекцій, навчально-консультаційних нарад, науково-практичних семінарів, конференцій;
- підготовка документації (накази, положення, інструкції, заяви тощо).)

Кухар, помічник кухаря, офіціант, офіціант бенкетної служби

Зкладах готельно-ресторанного господарства міста Києва

- прийом та контроль якості сировини та продуктів;
 - обробка сировини, виготовлення напівфабрикатів;
 - контроль термінів та режимів зберігання напівфабрикатів, страв;
 - підготовка залів до обслуговування, сервірування столів, забезпечення процесу обслуговування;
 - обслуговування бенкетних заходів (бенкети, фуршети, кава-брейки, конференцій тощо))
-

Дополнительные сведения

ОСОБИСТІ ЯКОСТІ: доброзичливість, старанність, порядність, ініціативність, гостинність, здатність до навчання, прагнення до особистого зростання, та самовдосконалення, дисциплінованість,

НАВИЧКИ:

- досвід організації та проведення заходів: конференції, семінари, майстер-класи, круглі столи тощо;
- навички роботи в команді;
- організація робочого процесу, контроль якості виконання роботи;
- впевнений користувач MS Office (Word, Excel, PowerPoint);
- досвідчений користувач програм Teams, Zoom;
- водійське посвідчення категорій «В»

ХОББИ:

Прогоулянки, читання, кулінарія, нутриціологія,

Образование

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

высшее , с 2018 по 2020 (2 года)

спеціальність «Харчові технології», кваліфікація: магістр, інженер-технолог, Киев (Украина)

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

высшее , с 2015 по 2018 (3 года)

спеціальність «Харчові технології та інженерія», кваліфікація: бакалавр, інженер-технолог, Киев (Украина)

КИЇВСЬКИЙ ТЕХНІКУМ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

среднее специальное , с 2011 по 2015 (4 года)

Спеціальність: «Виробництво харчової продукції», кваліфікація: молодший спеціаліст, технік-технолог з технології харчування, Киев (Украина)

Курсы и тренинги

- навчальний курс «Тренди барної індустрії» (березень 2018, сертифікат); · курс сомельє «WINE PROJECT» (квітень 2018 року, сертифікат) · Workshop «Modern Bakery» (березень 2019, сертифікат);
- навчальний курс «Чотири кроки до здорового харчування» (січень 2021, сертифікат); · навчальний курс «Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальних споживач» (жовтень 2021, сертифікат); · курс «Наукова комунікація в цифрову епоху» (лютий 2021, сертифікат); · онлайн-курс «Експерт з акредитації освітніх програм» (лютий 2021, сертифікат); · онлайн курс «Зміцнення викладання та організаційного управління в

університетах» (вересень 2021, сертифікат); · онлайн курс «Гігієна і санітарія для працівників закладів освіти» (квітень 2022, сертифікат). · Курс «Дієтолог-нутриціолог» (2022).

Владение языками

Украинский — опытный

Русский — свободно

<https://novarobota.ua/index.php/resume/tekhnolog-menedzher-administrator-vikladach-245622>