Опубліковано 10 листопада 2022р.



Серенко Антон Андреевич

Працюю, але відкритий(а) для пропозицій

Технолог, менеджер, адміністратор, викладач

Повна зайнятість, Неповна зайнятість, Віддалена робота
Бажане місто роботи : Київ
Дата народження: 27 вересня 1995 (31 рік)
Стать: Чоловік
Сімейний стан: Женат
Діти: Не вказано

Контактна інформація

Зареєструйтеся або увійдіть щоб відкрити контакти пошукача

Досвід роботи

ЗАВІДУВАЧ ЛАБОРАТОРІЇ «ЕНОЛОГІЇ ТА БАРНОЇ СПРАВИ»

з 09.2018 по 08.2020 (1 рік 10 місяців)
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 проведення 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)

з 01.2020 по 07.2020 (5 місяців)
Київський національний торговельно-економічний університет, Киев
(проведення лабораторних та практичних занять з дисциплін «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Устаткування готельно-ресторанних комплексів»;)

ПРЕДСТАВНИК ПРИЙМАЛЬНОЇ КОМІСІЇ

з 07.2021 по поточний час (5 років 3 місяці)
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

з 09.2020 по поточний час (6 років 1 місяць)
Державний торговельно-економічний університет, Киев
(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

Закладах 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))

Додаткові відомості

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»

ХОББІ:
Прогулянки, читання, кулінарія, нутриціологія,

Освіта

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

вища , с 2018 по 2020 (2 року)
спеціальність «Харчові технології», кваліфікація: магістр, інженер-технолог, Киев (Украина)

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

вища , с 2015 по 2018 (3 року)
спеціальність «Харчові технології та інженерія», кваліфікація: бакалавр, інженер-технолог, Киев (Украина)

КИЇВСЬКИЙ ТЕХНІКУМ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

середня спеціальна , с 2011 по 2015 (4 року)
Спеціальність: «Виробництво харчової продукції», кваліфікація: молодший спеціаліст, технік-технолог з технології харчування, Киев (Украина)

Курси та тренінги

· 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).

Володіння мовами

Украинский — досвідчений
Русский — вільно

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