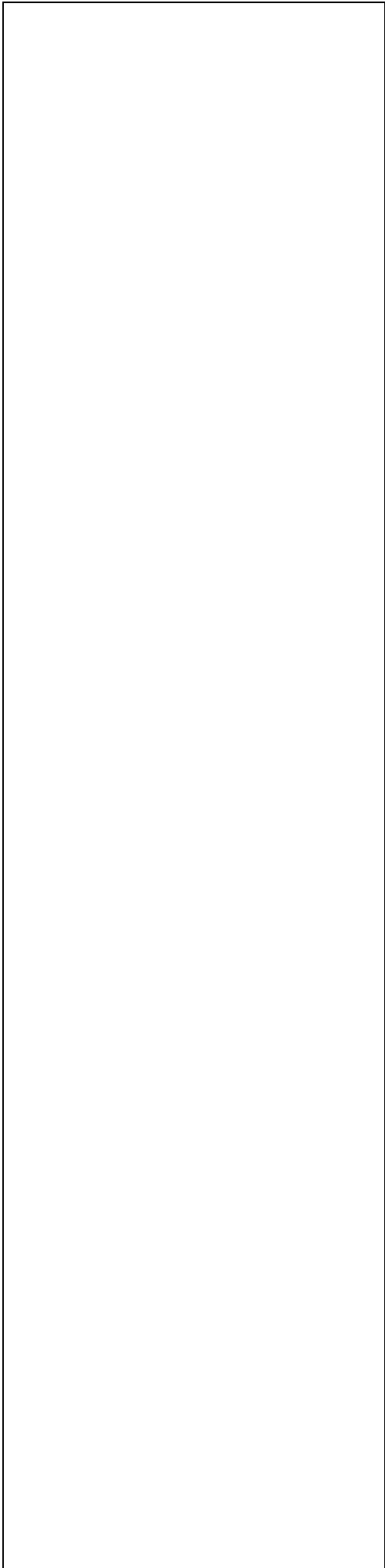




<b>Բնակության հասցե</b>	Ղարսի խճուղի, 208/030
<b>Բնօրինակ</b>	3105
<b>Հեռախոս</b>	094 69 29 88
<b>Էլ. փոստ</b>	ani.petoyan2018@gmail.com

## Պ Ե Տ Ո Յ Ա Ն Ա Ն Ի Գ Ե Ղ Ա Մ Ի

<p><b>Կրթությունը</b></p>	<p><b>2012-2014թթ.</b> «Խոհարարական արվեստ» մասնագիտությունը՝ Դիրամայրի արհեստագործական ուսումնարան (Գյումրի, Հայաստան)</p> <p><b>2001-2006թթ.</b> «Դեկորատիվ կիրառական արվեստ և ժողովրդական արհեստ» մասնագիտությունը՝ Հայաստանի գեղարվեստի պետական ակադեմիայի Գյումրու մասնաճյուղ - (Գյումրի, Հայաստան)</p> <p><b>1991-2001թթ.</b> Գարեգին Նժդեհի անվան թիվ 17 դպրոց (Գյումրի, Հայաստան)</p>
<p><b>Աշխատանքային գործունեությունը</b></p>	<p><b>2020թ., ներկայումս</b> Գյումրու թիվ 4 արհեստագործական պետական ուսումնարան, «Խոհարարական գործ», վարպետ-դասախոս Գյումրու Berlin ART Hotel Guest House, խոհարար</p> <p><b>2014-2019թթ.</b></p>
<p><b>Դասընթացներ և հավաստագրեր</b></p>	<p><b>2024թ., ապրիլ</b> ՄԿՈԻ մակավարժների վերապատրաստման դասընթացներ «Խոհարարություն» դասավանդման մեթոդիկայի դասընթաց, որը կազմակերպվել է «Մասնավոր հատված և տեխնիկական մասնագիտական կրթությունը ուսուցումը Հարավային Կովկասի GIZ» կողմից և իրականացվել է «Հայաստանի խոհարարներին ասոցիացիա» ՀԿ-ի կողմից:</p> <p><b>2023թ. հոկտեմբեր</b> մասնակցել է Տամբով քաղաքի «Ի.Տ. Կարասևի անվան բազմամասնագիտական քոլեջ» ՌԴ</p>



Տարածաշրջանային պետական ինքնավար մասնագիտական ուսումնական հաստատություն բազմամասնագիտական տեխնիկումում կազմակերպված վերապատրաստմանը «Դպրոցական ունևոր և երեխաների բարեկեցություն» հաստատություն և Ռուսաստանի Դաշնություն հետ: ՀՀ «Դպրոցական ունևոր» ծրագրում նրպես դասընթացավար ներգրավվելու նպատակով:

**2022թ. հունիս - հունիս**

«Ռիսկերի կառավարում գրասաշրջություն մեջ»

**դասընթացավարներին** ծրագրի ընթացքում կազմակերպվել և իրականացվում է «Մասնավոր հատվածի և տեխնիկական մասնագիտական կրթություն և ուսուցում Յարավային Կովկասի GIZ-ի և «Գերմանական բիզնես ասոցիացիա» ՀՀ-ի կողմից:

**2021թ.,**

**նոյեմբեր**

«Խոհարարություն» դասընթացի հիմնված երկակի ՄԿՈԻ ծրագրի վրա, նրպես կազմակերպվել է «Մասնավոր հատված և տեխնիկական մասնագիտական կրթություն և ուսուցում Յարավային Կովկասի GIZ» կողմից և իրականացվել «Յայկական խոհարարական ավանդույթները» զարգացում և պաշտպանություն» ՀՀ-ի կողմից:

**2021թ., մայիս**

Նախնական (արհեստագործական) և միջին մասնագիտական կրթություն ծրագրերի իրականացնող պետական ուսումնական հաստատություններին դասախոսներին և արտադրական

	<p><b>2019թ. , հ ո լ լ ի ս</b></p> <p><b>2013թ. , հ ո լ լ ի ս 12</b></p>	<p>վ ե ր ապատր աս տմ ան վ ար պե տն ե ր ի վ ե ր ապատր աս տո լ մ ` «Ո լ ս ո լ մ ն ակ ան գ ո ր ծ ը ն թ աց ի կ ազ մ ակ ե ր պ մ ան            և ի ր ակ ան աց մ ան ար դ յ ո լ ն ա վ ե տ ո լ թ յ ան բ ար ծ ր աց ո լ մ » ծ ր ա գ ր ո վ . Հ ա յ աս տան ի Ռ ե ս տ ո ր ան ա յ ի ն Ա ս ո ց ի ա ց ի ա յ ի            և Խ ո հ ար ար ակ ան ար վ ե ս տ ի                            և հ յ ո լ ր ը ն կ ա լ ո լ թ յ ան ակ ա դ ե մ ի ա յ ի վ ե ր ապատր աս տմ ան դ աս ը ն թ ա ց ն ե ր ServSafe Food Protection Manager ս ե ր տ ի Ֆ ի կ ա ց մ ան ք ն ն ո լ թ յ ո լ ն Հ ա վ ա տ ար մ ա գ ր վ ա ծ        Է Հ ա յ աս տան ի ա գ գ ա յ ի ն ս տան դ ար տն ե ր ի ի ն ս տ ի տ ո լ տ ի            (ANSI)    - Ս ն ն դ ի պ ա շ տ պ ան ո լ թ յ ան կ ո ն Ֆ ե ր ան ս ի                            (CFP) կ ո ղ մ ի ց : Ա ր դ յ ո լ ն ք ` <b>98/100</b></p>
<p><b>Մ ս ս ն ա գ ի տ ա կ ան փ ո ր ձ</b></p>	<p><b>10. 10. 2011թ .</b></p> <p><b>21. 03. 2019թ .</b></p>	<p>«Gixazard»            ան հ ա տ ա կ ան ց ո լ ց ա հ ան դ ե ս Բ ե ռ լ ի ն ի հ յ ո լ ր ա տ ա ն ը Մ ս ս ն ակ ց ե լ Է «Goût de France» փ ա ռ ա տ ո ն ի ն            ո ր պ ե ս խ ո հ ար ար .            Գ յ ո լ մ ր ի , Բ ե ռ լ ի ն Ա ր տ Հ ո թ ե լ</p>
<p><b>Հ ա մ ակ ար գ չ ա յ ի ն ի մ ա ց ո լ թ յ ո լ ն</b></p>	<p>MS Word, MS Excel, հ ա մ ա ց ան ց</p>	
<p><b>Ա ն ձ ն ակ ան տ վ յ ա լ ն ե ր</b></p>	<p>4 դ ե կ տ ե մ բ ե ր ի 1984 թ . , ա մ ո լ ս ն ա ց ա ծ , ո լ ն ի 3 ե ր ե խ ա</p>	
<p><b>Լ ե գ ո լ ն ե ր</b></p>	<p>Հ ա յ ե ր ե ն , ո ո լ ս ե ր ե ն /գ ե ր ա գ ան ց /, ան գ լ ե ր ե ն /լ ա վ /</p>	