



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

ՊԵՏՈՅԱՆ ԱՆԻ ԳԵՂԱՄԻ

Կրթությունը	2012-2014թթ. «Խոհարարական արվեստ» մասնագիտություն՝ Դիրամայրի արհեստագործական ուսումնարան (Գյումրի, Հայաստան) 2001-2006թթ. «Դեկորատիվ կիրառական արվեստ և ժողովրդական արհեստ» մասնագիտություն՝ Հայաստանի գեղարվեստի պետական ակադեմիայի Գյումրու մասնաճյուղ – (Գյումրի, Հայաստան) 1991-2001թթ. Գարեգին Նժդեհի անվան թիվ 17 դպրոց (Գյումրի, Հայաստան)	
Աշխատանքային գործունեությունը	2020թ., ներկ Գյումրու թիվ 4 արհեստագործական պետական ուսումնարան, «Խոհարարական գործ», վարպետ-դասախոս 2014-2019թ. Գյումրու Berlin ART Hotel Guest House, խոհարար	
Դասընթացներ և հավաստագրեր	2024թ., ապրիլ ՄԿՈՒ մանկավարժների վերապատրաստման դասընթացներ 2023 նոյեմբեր-դեկտեմբեր «Խոհարարություն» դասավանդման մեթոդիկայի դասընթաց, որը կազմակերպվել է «Մասնավոր հատված և տեխնիկական մասնագիտական կրթություն և ուսուցում Հարավային Կովկասի GIZ» կողմից և իրականացվել «Հայաստանի խոհարարների ասոցիացիա» ՀԿ-ի կողմից: 2023 թ. հոկտեմբեր մասնակցել է Տամբով քաղաքի «Ի.Տ. Կարասևի անվան բազմամասնագիտական քոլեջ» ՌԴ Տարածաշրջանային պետական ինքնավար մասնագիտական ուսումնական հաստատության բազմամասնագիտական տեխնիկումում կազմակերպված վերապատրաստմանը «Դպրոցական սնունդ և երեխաների բարեկեցություն» հաստատության և Ռուսաստանի Դաշնության հետ: ՀՀ «Դպրոցական սնունդ» ծրագրում որպես դասընթացավար ներգրավվելու նպատակով. 2022 թ. հունիս-հուլիս «Ռիսկերի կառավարում զբոսաշրջության մեջ» դասընթացավարների ծրագիրը, որը կազմակերպվել և իրականացվում է «Մասնավոր հատվածի և տեխնիկական մասնագիտական կրթություն և ուսուցում Հարավային Կովկասի GIZ-ի և «Գերմանական բիզնես ասոցիացիա» ՀԿ-ի կողմից: 2021թ., «Խոհարարություն» դասընթաց՝ հիմնված	

	ն ո յ ե մ բ ե ր Երկակի ՄԿՈՒ ծրագրի վրա, որը կազմակերպվել է «Մասնավոր հատված և տեխնիկական մասնագիտական կրթություն և ուսուցում Հարավային Կովկասի GIZ» կողմից և իրականացվել «Հայկական խոհարարական ավանդույթների զարգացում և պաշտպանություն» ՀԿ-ի կողմից: 2021թ., մայիս Նախնական (արհեստագործական) և միջին մասնագիտական կրթության ծրագրեր իրականացնող պետական ուսումնական հաստատությունների դասախոսների և արտադրական վերապատրաստման վարպետների վերապատրաստում «Ուսումնական գործընթացի կազմակերպման և իրականացման արդյունավետության բարձրացում» ծրագրով. 2019թ., Հայաստանի Ռեստորանային Անոցիացիայի և խոհարարական արվեստի և հյուրընկալության ակադեմիայի վերապատրաստման դասընթացներ 2013թ., ServSafe Food Protection Manager սերտիֆիկացման քննություն Հավատարմագրված է Հայաստանի ազգային ստանդարտների ինստիտուտի (ANSI) - Մենդի պաշտպանության կոնֆերանսի (CFP) կողմից: Արդյունք՝98/100	
Մասնագիտական փորձ	10.10.2011թ.	«Glaxazard» անհատական ցուցահանդես Բեռլինի հյուրատանը
	21.03.2019թ.	Մասնակցել է «Goût de France» փառատոնին որպես խոհարար. Գյումրի, Բեռլին Արտ Հոթել
Համակարգչային իմացություն	MS Word, MS Excel, համացանց	
Անձնական տվյալներ	4 դեկտեմբերի 1984 թ., ամուսնացած, ունի 3 երեխա	
Լեզուներ	Հայերեն, ռուսերեն /գերազանց/, անգլերեն /լավ/	