

## CV

### ISIKUANDMED:

Ees- ja perekonnanimi Merike Kolde

### HARIDUS:

1989-1994 Tallinna Pedagoogikaülikool  
eriala: tehnilised ained ja kutseõpetus

### TÄIENDKOOLITUS:

Sept 2014 Stažeerimine: restorani töökorraldus ja a`la carte roogade valmistamine ning serveerimine, saaliteenindus. 80t.  
Restoran Fiore, Aqva Hotel & Spa, Rakvere.

Apr 2014 Restoranteenindus. 8t. Kelnerite ja Ettekandjate Liit

Apr - nov 2012 Kutseõpetaja rollid ja vajaminevad pädevused toitlustuse ja majutusteeninduse õppekavade rakendamiseks (projektitöö: suupistelaud) 160t. Tallinna Tehnikaülikool

Nov 2008 – aug 2012 Sa Innove poolt rakendatava programmi „Kutsehariduse sisuline arendamine 2008-2013“ majutus- ja toitlustusala võrgustiku koolitused

16.12.2006 Etikett, protokoll, vastuvõttude korraldamine ja kombed. 8t.  
Koolituskeskus Vilko MÜ

Aug 2006 Majutuse ja toitlustuse õppekavarühma koolitus. 20t.  
Riiklik Eksami- ja Kvalifikatsioonikeskus

Märts 2006 Täiendkoolituskursus toitlustusteenindajale. 16t.  
Tallinna Teeninduskool

Veebr 2006 Erinevad lauad ja õige etikett. 6t. Juunika koolitus

Okt 1999 Teenindamis- ja toitlustamiskursus. 4t.  
Lääne-Viru Maavalitsuse haridus- ja kultuuriosakond

Mai1999 Marketing toitlustamises. Ärietikett. 24t.  
Tallinna Pedagoogikaülikool

### TÖÖKOGEVUS:

Mai 2015 Kutsekvalifikatsioon: kokk, tase 4

2009 - 2012 Väike-Maarja Gümnaasium. Tütarlaste tööõpetuse tundide läbiviimine (toiduvalmistamine, etikett).

2009, 2011 Tapa Gümnaasium. Koka eriala eelkutseõppe tundide läbiviimine gümnaasiumiastmes.

Mai 1996 Espoon Palvelualojen Oppilaitos. Toiduvalmistamistundide läbiviimine: kalaroad ja Eesti köök.

Alates aug 1994 Väike-Maarja Õppekeskus. Koka eriala kutseõpetaja.  
Koka ja abikoka õppekavade teoreetilise ja praktilise õppe läbiviimine nii statsionaarses kui mittestatsionaarses õppes ning täiskasvanute täiendkoolituses.