



Tutvustus

Olen töötanud nüüdseks juba 13 aastat õppejõuna- koolitajana, viimased 7 aastat Eesti Ettevõtluskõrgkoolis Mainor. Enne seda aga töötasin aastaid praktikuna ettevõtetes, mille tegevusalaks oli toitlustus ja meelelahutus. Etiketi ja klienditeenindusega olen oma igapäevases töös tihedalt kokku puutunud, korraldanud suurüritusi, vastuvõtte, ka igapäevaselt kliente baaris teenindanud jne. Oma esimese kõrghariduse omandasin praeguses Tallinna Tehnikaülikooli keemiateaduskonnas ühiskondliku toitlustamise tehnoloogia ja organiseerimise erialal. 9 aastat tagasi sain andragoogi magistridiplomi Tallinna Ülikoolist, seal jätkan praegugi õpinguid kasvatusteaduste doktoriõppes. Olen raamatute „Restoraniteenindus“ ja „Toitlustamise alused“ kaasautor ja läbi viinud erinevaid koolitusi, näiteks etiketialaseid koolitusi sekretäridele, vallavanematele, lasteaiakasvatajatele, õpetajatele, juuksuritele, raamatukogutöötajatele jne., veinikoolitusi Välisministeeriumis, omavalitsuse juhtidele jne., teeninduskoolitusi Rahandusministeeriumis, Pühajärve Puhkekodus, hotellides Viimsi SPA, Kalev SPA, Uniquestay, Susi, Laulasmaa SPA, Saka Cliff SPA-S, ööklubis Maasikas, Waide motellis, Tallinkis, Eckerö Line`s ja Nordic Jet Line`s jne. Olen läbi viinud Eesti kööki tutvustavaid loenguid Budapest Business School`is aastatel 2009 ja 2010 jne.

Olen Eesti Sommeljeede Assotsiatsiooni ja Eesti Turismihariduse Liidu liige.

Olen positiivse ellusuhtumisega ja püüan igas päevas mingi suhkrutüki leida.

Lugupidamisega,

Anne Roosipõld



Tutvustus.

Olen sündinud Ida- Virumaal. Lapsepõlvkodu on imekaunis Eestimaa paigas - Toilas. Keskhariõde omandasin Jõhvis ja Tallinnas. Lõpetasin Tallinna 43. Keskkooli (praegune Tallinna Tehnikagümnaasium).

Olen õppinud Tartu Ülikoolis saksa keelt ja kirjandust. Lõpetasin M.Lomonosovi nimelise Moskva Riikliku Ülikooli ajakirjandusteaduskonna 1983. aastal. 1996-1998 olin Mainori Majanduskooli ärijuhtimise eriala üliõpilane.

Magistrikraadi kaitsesin 2005. aastal Hageni Ülikoolis Saksamaal teemal "Mitmekeelsete õppekavade arendamisest Eesti kutse- ja kõrgemates õppeasutustes", mille tulemusena mulle omistati teadus-kraad „Master of Arts“.

Täiendanud olen end peale Eesti Saksamaal, Soomes, Šveitsis, Venemaal.

Olen töötanud Saksamaal J.Liebigi nim.Giesseni Ülikoolis ajakirjanduse õppetooli juures ja Šveitsis MDC Max Dätwyler täppismasinatootmise ettevõttes. Eestis aitasin üles ehitada selle ettevõtte tütarfirmat töökorraldaja, tõlgi ja referendina.

90-ndate keskpaiku rajasin koos oma šveitslasest ülemusega Tallinnasse „Šveits-Baltikumi Kaubanduskoja“ Eesti esinduse.

Minu esimene elukutsealane valik oli toiduainetehnoloogia. Kuigi sel alal mul diplom puudub, said kaks vaimustust – keeled ja toit – mu elus kokku märgi „Tunnustatud Eesti Maitse“ väljatöötamise projektis, kus 90-ndate lõpus osalesin seminaridel nii koolitaja (tõlgi) kui ka koolitatavana.

Töötan Eesti Ettevõtluskõrgkoolis Mainor eesti keele ja võõrkeelte lektorina. Õpetan eesti, vene, saksa ja soome keelt. Räägin ka inglise ja itaalia keelt.

Keeli olen õpetanud samuti Audentes Mainor Ülikoolis, Eesti Hotelli- ja Turismimajanduse Erakoolis ning Tallinna Arvuti- ja Informaatikakoolis, Integratsiooni ja Migratsiooni Sihtasutuse Meie Inimesed ja Euroopa Liidu Sotsiaalfondi projektide raames, koolitanud tipp- ja keskastme juhte, hotelliteenindajaid, kelnereid, baarmane ja baaridaame, toateenindajaid mitmetes hotellides (näit. Meriton SPA, Radisson, L'Ermitage), töötajaid toitlustus- ja kaubandussfääris ja teinud nendega koostööd (näit. restoran Olde Hansa, Krumbude, Glad Estlander, Talukõrts), aga ka koolitanud klienditeenindajaid kommunaalmajanduses.

Keelte õppimine ja muude teadmiste omandamine on mulle andnud hulganisti võimalusi näha maailma ja elu üha laiemalt ja nüansirikkamates seostes, toonud mu ellu huvitavaid inimesi ja sõpru. Õppimisest on saanud hobi ja elulaad.

Oma suvemuljed muudan värvikamaks giidina töötades.

Lugupidamisega

Siiri Pokkinen