



*Івано-Франківський коледж
ресторанного сервісу і туризму
Національного університету харчових технологій*

Успішні випускники



Завтра починається сьогодні...



Ресторанний напрям



Лесів (Сіра) Альона,
випускниця 2014 р.
Івано-Франківського
ТРСіТ НУХТ, за професією
«майстер ресторанного
обслуговування».

Лесів Роман,
випускник 2014 р.
Івано-Франківського
ТРСіТ НУХТ, за
професією «кухар,
бармен».



Працевлаштування:

менеджер – тренери в школі барменів

“West Flair Catering”

*Вміннями і навичками в
кар'єрному зростанні стали:*

- активна життєва позиція;
- відповідальність,
цілеспрямованість;
- бажання працювати на
результат.



Ресторанний напрям



Палій Стефанія,
випускниця 2015 р.
Івано-Франківського
ТРСіТ НУХТ, за
професією «кухар,
офіціант, бармен».

Працевлаштування:
адміністратор ресторану
“ОВЕН”.

**Вміннями і навичками в
кар’єрному зростанні стали:**

- підтримання комфорту і приємної атмосфери для гостей в залі та за баром;
- управління персоналом (навчання новачків, складання графіків роботи, мотивація співробітників, контроль робочого процесу);
- робота з документацією;
- вирішення нестандартних та конфліктних ситуацій.



Васьків Володимир
випускник 2004 р.
Івано-Франківського
ВПУ ГСіТ, за
професією «кухар,
офіціант, бармен».

Працевлаштування:
співорганізатор та співвласник шкіл
барменів: “WEST FLAIR BARTENDER
SCHOOL”,
“WEST FLAIR CATERING”

та діючий бармен нічного клубу
“Ельдорадо”,
а також неодноразовий призер
конкурсів барменів в місті, області,
Україні та за кордоном.

Ресторанний напрям



Жовтуля Андрій
випускник 2001р.
Івано-Франківського
ВПУ ГСіТ, за професією
«кухар, офіціант,
бармен».

Працевлаштування:
власник: Піцерія траторія
"ПІЦА & ПАСТА".

П'яста Андрій,
випускник 2001р.
Івано-Франківського
ВПУ ГСіТ, за
професією «офіціант,
бармен».



Працевлаштування:
директор-метрдотель "Банкетний-
Зал-Ресторану Аркан" (м. Коломия)

Вміннями і навичками в кар'єрному зростанні стали:

- Гідна освіта - відмінний старт в майбутній кар'єрі: знання профільних дисциплін та професійні навички;
- Велика зацікавленість у професії дала можливість розвинути такі риси: взаємної поваги, товариства, доброзичливості, уваги один до одного, оперативне мислення, комунікативні здібності, навички високої культури поведінки, естетичні погляди;
- Активна життєва позиція дозволила зайняти керівні посади.

Ресторанний напрям



Римчук Іван
випускник 2012р.
Івано-Франківського
ТРСіТ НУХТ, за
професією «кухар,
офіціант, бармен».

Працевлаштування:
*співвласник та шеф-кухар
Ресторації «The LOFT»*

Гуменюк Ярослав,
випускник 2008р.
Івано-Франківського
ВПУ ГСіТ, за
професією «майстер
ресторанного
обслуговування».



Працевлаштування:
*директор з матеріально-технічного
забезпечення "Західної шеф-групи"
(м. Львів)*

**Вміннями і навичками в
кар'єрному зростанні стали:**

- любов до справи, якою живеш;
- володіння організаторськими здібностями, вміння керувати колективом, контролювати всі процеси, що відбуваються;
- стежити, щоб клієнти були задоволені, забезпечувати порядок і приємну атмосферу в закладі;
- викликати у відвідувача в першу чергу довіру і позитивні емоції.

ІФ РСПІ НУХТ

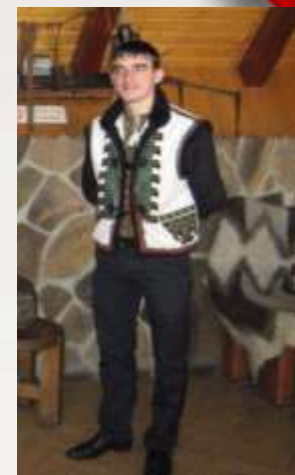


Ресторанний напрям



Лісовський Сергій,
випускник 2001р.
Івано-Франківського
ВПУ ГСіТ, за
професією «офіціант,
бармен».

Працевлаштування:
директор-адміністратор ресторану
" ФАМІЛІЯ "



Савчук Дмитро,
випускник 2008р.
Івано-Франківського
ВПУ ГСіТ, за
професією
«офіціант, бармен».

Працевлаштування:
директор-адміністратор
ресторану "Стара Ворохта"

**Вміннями і навичками в
кар'єрному зростанні стали:**

- Контроль та розподіл робочих процесів серед персоналу.
- Розробка меню та карт напоїв.
- Складання меню бенкетів та їх організація.
- Витримка та збереження спокою в критичних ситуаціях.
- Вміння швидко аналізувати ситуацію і оперативно приймати рішення, брати на себе відповідальність.
- Швидко знаходити спільну мову з працівниками та гостями закладу для ефективного вирішення різних питань.
- Вміння самостійно і швидко шукати потрібну інформацію і застосовувати її на практиці.



Ресторанний напрям



Лабант Мар'яна,
випускниця 2015 р.
Івано-Франківського
ТРСіТ НУХТ, за
професією «майстер
ресторанного
обслуговування».

Працевлаштування:
адміністратор ресторану
"Карпати" (м. Яремча)



Марікот Сергій,
випускник 2001р.
Івано-Франківського
ВПУ ГСіТ, за професією
«кухар, офіціант,
бармен».

Працевлаштування:
адміністратор
Ресторація "Зосина Воля"

**Вміннями і навичками в
кар'єрному зростанні стали:**

- Відмінні знання із спецпредметів та практичні навички, що формувались на теоретичному та виробничому навчанні;
- Відповідальність, відвертість, комунікабельність, цілеспрямованість, пунктуальність, бажання працювати на результат.

Кулінарний напрям



Марія Шовгенюк,
випускниця 2014 р.
Ів.-Франківського
КРСіТ НУХТ, за
спеціальністю
«Харчові технології»

Працевлаштування:
Шеф-кухар ресторану «Пірога»



Михайлов Валентин,
випускник 2004 р.
Івано-Франківського
ВПУ 18,
за професією
«Кухар 4 розряду».



Працевлаштування:
Ведучий передачі «Смакота» на І
каналі ЦТ, викладач Професійної
кулінарної школи «El Chef»

**Вміннями і навичками в
кар'єрному зростанні стали:**

- бажання продовжувати навчання та самовдосконалюватися у професійній діяльності;
- з кожним новим завданням вивчати щось нове. Ніколи не розслаблятися;



Кулінарний напрям



Дутка Леся,
випускниця 1993 р.
Ів.-Франківського
ВПУ ГСіТ, за
професією
«Кондитер 4 розряду».

Працевлаштування:

Провідний технолог Туристичного
комплексу “Буковель-Aston” спеціаліст
в галузі здорового харчування



Вміннями і навичками в кар'єрному зростанні стали

- бажання підняти якість кондитерських та хлібо-булочних виробів на вищий рівень;
- розширити їхній асортимент смачними та корисними рецептами;

Мамалига Богдан,
випускник 2016 р.
Івано-Франківського
КРСіТ НУХТ, за
професією «Кондитер
4 розряду».



Працевлаштування:

Провідний кондитер Бутік-
кондиторії “Take the cake”



ІФ РСПІ НУХТ

Кулінарний напрям



Кривенчук Богдан, Грабовецький Тарас,
випускник 2001 р.
Ів.-Франківського
ВПУ ГСіТ, за
професією
«Кухар-бармен».

Працевлаштування:

Власник ресторанів “Happy sushi” та
кафе “Борщ. Смачно, як у мамі”



випускник 2012 р.
Івано-Франківського
ТРСіТ НУХТ,
за професією
«Кухар, офіціант,
бармен».

Працевлаштування:

шеф де партье з приготування
десертів у “Restaurant Cru”, м. Осло
(Норвегія)

Вміннями і навичками в кар'єрному зростанні стали:

- вміння прислухатися до порад наставників;
- вміння слухати, що тобі говорять і робити так, як скажуть. Найменші дрібниці можуть зруйнувати страву або зробити її неповторною;



ІФ РСЛІ НУХТ



Кулінарний напрям



**Мар'янська
(Орловська) Галина**
випускниця 2000 р.
Ів.-Франківського
ВПУ ГСіТ, за
професією
«Кухар 4 розряду».

Працевлаштування:

Шеф-кухар ресторану “Зосина воля”



Федорик Дмитро,
випускник 2015 р.
Івано-Франківського
ТРСіТ НУХТ,
за спеціальністю
«Харчові технології»



Працевлаштування:

Провідний технолог Західної
України, керуючий ресторану
клубного типу “Snooker-Lviv”

Вміннями і навичками в кар'єрному зростанні стали:

- прагнення завжди і всюди задавати питання: “Чому так, а не інакше?”, “Чому з цим продуктом, а не з тим?”, “Чому таким способом?” ...
- вміння розуміти кожний компонент страви.



Комерційний напрям



Козюрак Віктор

Випускник 2011 р.
Підприємець
ФОП “Козюрак В.Я.”



Дмитраш Михайло

Випускник 2001 р.,
Власник інтернет
магазину «Господарочка»

Вміннями і навичками в кар’єрному зростанні стали:

Знання профільних дисциплін;
Практичні навички роботи на НТФ;
Знання офісної справи;



Комерційний напрям



**Різник Володимир
Дмитрович**
Випускник 2006 р.
Директор
ТзОВ «БК Енергомонтаж»



**Іванюк Ірина
Тарасівна**
Випускниця 2014 р.
Заступник
начальника відділу
«Електротехніки»,
ТЦ «Епіцентр»



Вагомими вміннями і навичками в кар'єрному зростанні стали:

Знання засад товарознавства
Застосування ІКТ;
Рекламування товарів та послуг;
Укладання договорів;



Комерційний напрям



**Грабовська Марія
Петрівна**
Випускниця 2011 р.
Бренд керівник
ТзОВ «Галтрейд - ІФ»



**Назарук Іван
Володимирович**
Випускник 2002 р.
Директор
ПП «Алеути»



Галтрейд ІФ



Вагомими вміннями і навичками в кар'єрному зростанні стали:

- Практичні навички роботи на фірмі;
- Планування роботи;



Комерційний напрям



**Довганик Андріана
Володимирівна**

Випускниця 2008 р.

**Керуюча магазином
ТОВ «Руш», мережа
магазинів «Єва»**



**Казибродюк (Змієвська)
Тетяна Богданівна**

Випускниця 2005 р.

**HR – менеджер
ТОВ ГаражМобайл
Груп - *Ringo***



*Вагомими вміннями і навичками
в кар'єрному зростанні стали:*

- Знання профільних дисциплін;
- Практичні навички роботи на НТФ;



ІФ РСП НУХП

2017

Комерційний напрям



**Белей(Заник)
Наталя Дмитрівна**
Випускниця 2013 р.
Керуючий магазином
“Вопак”



**Данилюк Надія
Михайлівна**
Випускниця 2014 р
Заступник керуючого
магазином “Вопак”



Вагомими вміннями і навичками в кар'єрному зростанні стали:

Практичні навички роботи на фірмі;
Рекламування товарів та послуг;
Застосування ІКТ;
Планування роботи.



Комерційний напрям



Литовчук Надія
Ярославівна

Випускниця 2014 р.
Директор
Магазину “Копійочка”



Саломатіна Вікторія
Андріївна

Випускниця 2015 р.

HR – менеджер
ПП “ЕйСіСервіс”



Вагомими вміннями і навичками в кар’єрному зростанні стали:

- Практичні навички роботи на НТФ;
- Фахове користування персональним комп’ютером;
- Ведення фінансово – економічних розрахунків;



ІФ РСТП НУХБ

2017

Готельно-туристичний напрям



*Каканич Вікторія
випускниця групи АПІ- 8
Закінчила навчання з відзнакою
у 2009 році
менеджер
Парк Готелю “Фоміч”*



Готельно-туристичний напрям



Андреева Олександр
студентка групи АП- 5

Закінчила навчання

у 2006 році

менеджер

туристичної фірми “Довіра-ІФ”



ПП “ТУРИСТИЧНА АГЕНЦІЯ



«ДОВІРА ІФ»

мережа агенцій
ГОРЯЩИХ ПУТІВОК



ІФ РСПІ НУХП

Готельно-туристичний напрям



*Костишин Роман
студент групи АП-13*

*Закінчив навчання
у 2017 році*

*Менеджер
туристичної фірми
“Любий тур”*



Готельно-туристичний напрям



Марта Ворох
випускниця групи ТПО-1
Закінчила навчання
з відзнакою у 2016 році
Заступник управителя
готельного господарства
Готелю “Редісон Блу”
Буковель



Готельно-туристичний напрям



Фірман Аніта

випускниця групи АП-12

*Закінчила навчання з відзнакою у
2013 році*

Адміністратор

Готелю "Фонтуш"



ІФ РСЛП НУХЛП

Готельно-туристичний напрям



Вовкунець Василь

випускник групи АП-13

*Продовжує навчання за дуальною
формою*

в м. Берлін, Німеччина

Працівник Vascoffice

готелю "Естрель", м. Берлін



Готельно-туристичний напрям



TITANIC
DELUXE BERLIN



*Шкварок Володимир
випускник групи АП-13
Продовжує навчання
за дуальною формою
в м. Берлін, Німеччина
Працівник відділу бронювання
готелю Тітанік, м. Берлін*



Наш заклад готує творчих випускників

Ми прагнемо їх реалізації

Ми впевнені, що їм це вдасться.

Вони готові ризикувати.

Вони вміють бачити проблеми і

Можливості їх розв'язання.

Вони мають критичне і гнучке

мислення.





Івано-Франківський коледж ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій здійснює підготовку:

Навчання в коледжі це:

Молодших спеціалістів на базі кваліфікованого робітника

- **Маркетинг** – термін навчання 1 рік
- **Харчові технології** – термін навчання 1 рік
- **Туризм** – термін навчання 1 рік 5 міс.
- **Готельно-ресторанна справа** – термін навчання 1 рік 5 міс.

на базі 9-го класу з наданням повної загальної середньої освіти

- **Маркетинг** – термін навчання 2 роки 10 місяців
- **Готельно-ресторанна справа** – термін навчання 2 р. 10 місяців

Відділення кваліфікованих робітників:

на базі 11 класу

- **Майстер ресторанного обслуговування** – термін навчання 1 рік
- **Офіціант –бармен** – термін навчання 1 рік 5 місяців
- **Кухар (IV розряду), кондитер (III розряду)** – термін навчання 1 р. 10 міс
- **Кондитер (IV розряду)** – термін навчання 1 рік 5 місяців
- **Агент з постачання (менеджер)** – термін навчання 1 рік
- **Кухар (IV розряду), бармен (IV розряду)** – термін навчання 1 р. 10 міс.
- **Кухар (V розряду)** – термін навчання 1 рік 10 місяців
- **Продавець продовольчих і непродовольчих товарів** – 1 рік 5 місяців
- **Агент з організації туризму, покоївка** – термін навчання 1 рік
- **Майстер готельного обслуговування** – 1 рік

на базі 9-го класу

- **Кухар (IV розряду), офіціант (IV розряду), бармен (IV розряду)** – термін навчання 2 роки 10 місяців
- **Продавець продовольчих товарів (IV розряду), агент з постачання** – термін навчання 2 роки

Консультацію та інформацію можна отримати в приймальній

комісії коледжу: м. Івано-Франківськ вул. Сорохтея, 43

тел. (0342) 52-70-23 e-mail: iftrsit@ukr.net сайт: <http://www.iftrsit.if.ua>

- ґрунтовна теоретична та професійно-практична підготовка
- оволодіння навичками конкурентної поведінки в ринковому середовищі
- виробнича практика на кращих підприємствах сфери послуг Івано-Франківської області
- можливість стажування в Німеччині, Польщі, Словаччині.

До послуг студентів – вокальний, танцювальний та драматичний гуртки; спортивні секції з волейболу, настільного тенісу, баскетболу, футболу.

Для вступу необхідно подати такі документи:

- Документ про освіту (оригінал) Свідоцтво про народження або паспорт (копія)
- Медичну довідку (форма 086)
- Довідку з місця проживання, про склад сім'ї
- Шість фотокарток розміром 3*4
- Ідентифікаційний код (копія)

Прийом документів з 3 травня 2017 р.

