

# 郑宏

意向岗位：前端开发

出生日期：2004.03

籍贯：台湾省台北市

工作年限：3 年

电话：13704381336

邮箱：9hpqk5@3721.net

## 兴趣爱好

编程、看电影、音乐

## 教育背景

2000.11 -- 2004.11 北京市石景山区业余大学 博士学位  
2002.02 -- 2006.02 北京电子科技学院 博士学位  
2013.08 -- 2017.08 北京警察学院 硕士学位

## 工作经历

1995/02-2013/06 浙江丹鸟物流科技有限公司 采购员

1、负责军工行业的销售工作；2、负责客户关系的拓展，挖掘客户的潜在需求，开拓市场，发展客户；3、参与招投标工作；4、负责客户关系维护，对行业客户进行开拓和维护，完成销售目标；5、配合市场相关活动安排。

1998.12-2014.07 重庆西山科技股份有限公司 销售代表

1.参与公司信息化项目建设，配合项目进度完成各项工作，并应用推广；2.收集、分析用户需求，为用户提供系统解决方案，包括系统二次开发；3.负责应用系统相关的日常维护，包括权限、数据、应用指导、系统配置等；4.编写用户操作指导手册，编写培训文档，完成各岗位用户培训。

2004.11-2019.06 苏州格理菲丝百货商城有限公司 行政人力主管

1、负责公司品牌 IP 运营规划，制定和实施内容营销策略及执行；2、负责品牌 IP 打造与运营工作，制定品牌 IP 的推广策略方案，安排执行；3、通过线上线下渠道、媒体、网络平台、市场活动等方式进行品牌打造和推广；4、参与 IP 全流程孵化，协同内容、媒体、市场、衍生、合作等资源；5、根据行业特点和产品特色，撰写活动方案、宣传推广文案及其它营销文案。

2003.09-2011.01 台州开投蓝城投资开发有限公司 工程部经理

1. 执行招聘发布、招聘岗位的简历筛选、面试通知、面试接待、面试评估等环节；2. 组织相关部门人员完成复试工作，确保面试工作的及时开展及考核结果符合岗位要求；3. 负责各类招聘数据的统计及分析；4. 调查公司所需人才的外部人力资源存量及分布状况，并进行有效分析 5. 对招聘渠道实施规划、开发、维护、拓展，确保招聘渠道能有效满足公司的用人需求 6. 负责建立公司人才储备库，做好简历管理与信息保密工作

## 项目经历

1995/05-2014/12

项目介绍：学术研究

项目内容：

1、遵守公司制定的各项规定，服从上级管理。2、接洽客户，了解客户需求，配合设计师作出令客户满意的设计方案。3、按照公司规定做好接单工作，报价，图纸符合公司要求，达到公司需要的工作能力，4、到施工现场进行技术指导，做好与工队，质检，客户三方协调和良好沟通，保证工程顺利进行和客户满意。5、随时解决客户装修问题，做好客户回访，与客户建立良好关系，不断开发新客户；6、接受公司的各项培训，不断学习和交流专业知识，提高个人素质和业务能力；7 深入学习和认识公司的企业文化，向客户宣扬企业精神。

## 2005/07-2015/11

项目介绍：“和谐劳动”视野下的劳动关系协调机制研究

项目内容：

1、及时收集各级政府资质、资金政策信息，评估可行性；2、组织申报项目，包括搜集、咨询、撰写、报送、答辩和验收等环节工作；3、跟踪项目评审过程，维护现有资质；4、其他需要配合政府各职能部门的工作。

## 2007.09-2013.06

项目介绍：岭南文化融入大学生思想政治教育研究

项目内容：

1.对接市场部全年品牌营销计划并根据各平台活动节奏，制定品牌在线上销售平台的全年活动方案策划，制定活动执行方案并对每一个方案的 ROI 负责；2.根据全年品牌策略，制定年度电商营销策划活动，制定年度页面/公私域内容策略及传播策略方向（含活动策略、传播策略、内容策略等）；3.根据平台发展策略方向，有效预判并阶段性梳理及输出策略优化建议；4.对接公司线上销售平台，深入了解和分析消费者画像，行业趋势和产品动向，为销售和市场部提供有效的作战信息和销售市场分析；5.负责把控线上销售平台站内媒体投放全年策略制定，并对 ROI 负责；6.负责公司电商部门所有创新项目的执行和跟进及复盘；7.负责公司每一阶段新品的推广和传播。

## 2009.10-2019.01

项目介绍：深圳市罗湖区发展研究

项目内容：

1、熟悉日式料理各档口煎、炸、煮、烤、生鱼寿司及河豚的烹调制作，根据卫生标准严格操作安全生产，保证食品的质量；2、严格遵守每个工作流程,妥善保管各种冷荤原材料，合理用料，降低消耗成本；3、负责制订厨房的各种工作计划；对厨房的出品、质量和食品成本承担重要的责任；4、负责对专用工具、砧板、容器等消毒工作，同时也要保持冰柜、烤箱等清洁卫生；5、检查每日餐后的原料消耗，及时申购、补充；6、配合食品检验部抽查菜品及留样品种并进行化验，确保宾客食品的绝对安全。7、保持对厨房范围的巡视，对厨房员工进行督导，及时解决现场发生的问题，帮助其他厨师提高工作能力；8、厨师长安排的其他工作。