

MD. ASHIK AHAMMED

JUNIOR FULL-STACK ENTWICKLER

ZUSAMMENFASSUNG

Zertifizierter Full-Stack-Web & Softwareentwickler in Berlin, der vor kurzem einen 1-jährigen Intensivkurs im MERN Stack abgeschlossen hat. Starke Organisationsfähigkeiten und eine ausgeprägte Serviceorientierung aufgrund von 8+ Jahren Erfahrung im Restaurant Management. Bereit, eine neue Herausforderung anzunehmen und erstklassige Weblösungen zu entwickeln.

MEINE KOMPETENZ

Fähigkeiten:

- Projekt Management

Tools & Technologien :

- HTML5
- CSS3
- SASS (SCSS)
- Bootstrap
- Javascript
- JQuery
- React.Js
- Redux.Js
- Ubuntu

Frameworks :

- Node.Js
- Express.Js

Datenbank:

- MongoDB

Version Kontrolle:

- Git
- Github

SPRACHEN

- **Bengali:** Muttersprache
- **Englisch:** Mittelstufe
- **Deutsch:** Mittelstufe

KONTAKT & REFERENZ

Adresse:

Hasenheide 57, 10967 Berlin

Telephone:

+49(0)157 73 63 70 48

E-mail:

mdashikahammed@gmail.com



BILDUNGSWEG

Full-stack Web & Softwareentwicklung

DCI Digital Career Institute gGmbH, Berlin

08/2020 - 07/2021

- Besuch eines einjährigen Kurses in Vollzeit, welcher die Technologien des MERN Stack beinhaltet
- Abschluss der Front-End- und Back-End-Programmierung einschließlich kleiner Projekte und eines großen Abschlussprojekts im Team zur Verbesserung der Programmierkenntnisse und -fähigkeiten
- Teilnahme an verschiedenen Online-Veranstaltungen und Branchenvorträgen von DCI, um Einblicke in Karrieren in der Webentwicklung zu erhalten

Intensivkurs Deutsch als Fremdsprache

Eurasia Institute, Berlin

12/2012 - 08/2013

- Zertifiziert mit einem Gesamtbetrag von 761 Stunden Intensivkurs
- Leseverständnis, Hörverständnis, Grammatik, Textproduktion und mündlicher Ausdruck
- Stufe A1 - Stufe B2

Abitur (Hochschulniveau)

Quality Education College, Dhaka, Bangladesch

07/2009 -08/2011

- Zertifizierte HSC-Prüfung des Board of Intermediate & Sekundarschulbildung, in Naturwissenschaften und erreichte einen GPA 4,40 auf einer Skala von 5,00

BERUFLICHER WERDEGANG

Restaurant Schichtleiter & Team Manager

coa Systemgastronomie GmbH, Berlin

11/2018 -05/2020

- Schichtverwaltung durch das Befolgen des Tagesplans sowie der Zeitpläne aller Mitarbeiter, Überprüfung von Reservierungen, Kontrolle der Produkte auf Qualität, Menge und Haltbarkeit
- Unterstützung des gesamten Teams und Förderung einer positiven Arbeitsatmosphäre
- Bearbeitung von täglichen Abrechnungen und Speicherung dieser im Betriebssystem

Serviceleiter

Antons OHG Gastronomiebetriebe, Berlin

08/2016-11/2018

- Schichtverwaltung durch das Befolgen des Tagesplans sowie der Zeitpläne aller Mitarbeiter, Überprüfung von Reservierungen
- Schulung neuer Mitarbeiter in Service und Küche

Serviceleiter

Haweli Indisches Restaurant, Berlin

02/2015 - 08/2016

- Schichtführung unter Berücksichtigung der Zufriedenheit der Gäste, Überprüfung von Reservierungen und Vorbereitung von wöchentlichen Bestellungen für das Restaurant

Barmann

Que Pasa Mexicana, Berlin

09/2013 - 02/2015

- Zubereitung von Cocktails, alkoholfreien und heißen Getränken