



IZMIR NESKIC

UX Designer

En av mine største personlige styrker er mitt engasjement og initiativ. Jeg er ikke fornøyd før jeg har gjort mitt beste og dermed oppnådd et godt resultat. Personlig synes jeg at jeg er kreativ og har et godt øye for design. Som jeg gjerne vil utvikle enda mer. Jeg har mange års erfaring i arbeidslivet og er veldig flink med mennesker. Jeg er helt nytdannet og vil ut i arbeidslivet og få testet mine nyutviklede ferdigheter på en arbeidsplass jeg elsker. Personlig tror jeg at jeg kommer til å få mye bruk for mine erfaringer fra tidligere jobber selv om jeg er relativt ny i denne bransjen.

KONTAKT

Telefon

94 11 98 13

Email

Izmir.Neskic@gmail.com

Adresse

Motzfeldtsgate 21, 0561 OSLO

FERDIGHETER

- Kunnskap innen design & koding
- Lederevner
- Ferdigheter innen forretningsutvikling og strategier
- Ferdigheter innen kundeservice
- Ferdigheter innen drift og styring
- Strategiske markedsføringsferdigheter

REFERANSER

Filip Ek
fra ISSHO
filip@ekgastro.no
476 67 671

Linn Eriksen
fra Iterate
linn@iterate.no
944 32 250

Eivind Solberg
fra Kristiania
eivind.solberg@kristiania.no
454 50 242

Kjersti Corneliussen
fra Iterate
kjersti@iterate.no
986 46 541

ARBEIDSHISTORIKK

Hos ITERATE, Oslo

Praktikant, Ux Designer

07 mars - 13 maj 2022

- Tilrettelegge for idé- og konseptutvikling med teamet.
- Lage brukerreiser og flyter.
- Prototyping, brukertesting og annet innsiktsarbeid.
- Forvandle brukerinnsett til brukerverdi.
- Design av brukergrensesnitt
- Spesifikasjon av design for utvikling

Hos ISSHO, Oslo

Hovmester

aug 2020 - nov 2022

- Koordinerte effektivt den daglige restaurantdriften, som resulterte i en større produktivitet og høyere kundetilfredshet.
- Overvåket spisesalen, foretok endringer i bordplasseringen om nødvendig, og tok hånd om alle ønsker og utfordringer til gjestene på en passende måte.
- Tok imot bestillinger for mat og drikke, og håndterte forespørsler fra gjestene etter gjeldende standard.
- Samarbeidet tett og godt med de andre ansatte, for å sikre at gjestene var fornøyde.
- Jobbet i baren og laget husets cocktails.
- Hatt ansvar for kasseoppgjør og stengerutiner.
- Har innarbeidet gode smittevernsrutiner i forbindelse med COVID-19, for gjester og ansattes sikkerhet.

Hos Hanami, Oslo

Assisterende restaurantsjef

nov 2013- juli 2020

- Assisterte restaurantsjefen i alle daglige gjøremål, og tok også selvstendig hånd om prosjekter og utfordringer til gjestene.
- Hjalp til med opplæring av servitører og kjøkkenpersonale i prosedyrer og etikette.
- Hadde til enhver tid fokus på hygiene på både kjøkkenet og i spisesalen, og at alle sikkerhetsforskrifter ble overholdt.
- Koordinerte effektivt den daglige restaurantdriften, som resulterte i en større produktivitet og høyere kundetilfredshet.
- Overvåket spisesalen, foretok endringer i bordplasseringen om nødvendig, og tok hånd om alle ønsker og utfordringer til gjestene på en passende måte.
- Intervjuet, ansatte og veiledet kvalifiserte servitører og kjøkkenpersonale. Hadde ansvar for utregning og fordeling av tips for inntil 70 ansatte
- I samarbeid med bedriftens øvrige ledere var jeg med på å utarbeide gode smittevernsrutiner, tilfredsstillende bordplassering og formidlet informasjon til gjester om gjeldende forskrifter i forbindelse med COVID-19

UTDANNING

Ineraksjonsdesign, Fagskolen Kristiania Oslo, Norge

- Vårsemester 2022: Utviklingsteknologi, praksisperiode og spesialisering
- Høstsemester 2021: Fordyping i interaksjonsdesign og brukeropplevelse
- Vårsemester 2021: Grunnleggende programmering og ux-prosess
- Høstsemester 2020: Grunnleggende interaksjonsdesign og webdesign

Media & Design, Katedralskolan Skara, Sverige

- Agusti 2003 - Juni 2006