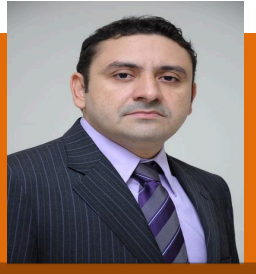


الاسم و اللقب

العنوان: [اكتب عنوانك]

رقم الهاتف: [اكتب رقمك]

البريد الإلكتروني: [اكتب بريدك]



الهدف الوظيفي

أسعى لشغل منصب مديرة مطعم في المطابخ العالمية حيث يمكنني تطبيق خبرتي في إدارة العمليات، وتنظيم الفرق متعددة الجنسيات، وتقديم تجربة طعام راقية ومتنوعة تلبي تطلعات الزبائن من مختلف الثقافات. أهدف إلى تحسين جودة الخدمة ورفع مستوى رضا العملاء من خلال الابتكار والتدريب المستمر للموظفين.

المهارات

- إدارة وتشغيل مطاعم تقدم مأكولات عالمية متنوعة
- قيادة فرق عمل متعددة الجنسيات وتعزيز التعاون بينهم
- تخطيط وتنظيم العمليات اليومية لضمان جودة الطعام والخدمة
- مهارات تواصل متعددة اللغات (العربية - الإنجليزية - [أي لغات أخرى])
- ضبط المخزون والميزانية مع تقليل الهدر
- تنفيذ معايير الصحة والسلامة الدولية
- إدارة علاقات العملاء وحل المشكلات بسرعة

الخبرة العملية

مديرة مطعم - مطعم (اسم المطعم) - [المدينة]

(من - إلى)

- إدارة عمليات المطعم التي تقدم أطباق من مطابخ عالمية متعددة (مثل الإيطالية، اليابانية، المكسيكية، وغيرها).
- تدريب فرق الطهاة والخدمة على معايير تقديم الأطعمة العالمية وأفضل ممارسات الضيافة.
- التنسيق مع فرق الشراء لضمان توفر مكونات أصلية وجودة عالية من مصادر مختلفة.
- تطوير قوائم طعام مبتكرة بالتعاون مع الطهاة العالميين لتعزيز تجربة الزبائن.

مشرفة صالة - مطعم عالمي - [المدينة]

(من - إلى)

- متابعة سير العمل داخل الصالة وضمان تطبيق أعلى معايير الخدمة.
- إدارة جدول عمل الموظفين والتأكد من تغطية كافة الفترات الزمنية.
- الإشراف على تنظيم الفعاليات الخاصة والاحتفالات الثقافية التي تعزز الطابع العالمي للمطعم.

التعليم

- بكالوريوس إدارة الضيافة أو إدارة الأعمال
[اسم الجامعة/المعهد] - [سنة التخرج]

الدورات التدريبية

- دورة متقدمة في إدارة المطاعم العالمية
- دورات تدريبية في ثقافات الطهي المختلفة
- دورة في السلامة الغذائية ومعايير النظافة العالمية.

اللغات

- العربية: ممتاز
- الإنجليزية: ممتاز