

محمد أحمد خالد

المهارة، السعودية | mohamed.Khalid@example.com | +966 xxxxxxxxx | [linkedin.com/in/username](https://www.linkedin.com/in/username)

نبذة عني

شيف محترف يتمتع بخبرة تزيد عن 8 سنوات في إعداد وتقديم الأطباق داخل المطاعم والفنادق الراقية. ماهر في تصميم قوائم طعام مبتكرة، وضمان جودة المكونات، وتطبيق معايير النظافة والسلامة الغذائية. يتميز بقدرة عالية على إدارة فرق العمل داخل المطبخ، وتدريب الطهاة المبتدئين، وحل المشكلات تحت الضغط. شغوف بابتكار وصفات جديدة تلبي أذواق العملاء وتحقق رضاهم.

التعليم والشهادات

- دبلوم فنون الطهي – أكاديمية الطهي الدولية (2013)
- شهادة سلامة الغذاء HACCP

الخبرات العملية (التدريب)

شيف تنفيذي – مطعم المذاق العالمي (2020 – حتى الآن)

- تصميم قوائم الطعام الموسمية والمبتكرة.
- الإشراف على إعداد الأطباق وضمان جودتها.
- إدارة فريق المطبخ وتوزيع المهام.

شيف أول – فندق النجوم الخمس (2016 – 2020)

- إعداد الأطباق العالمية والمحلية.
- مراقبة جودة المكونات وإجراءات السلامة.
- التعاون مع إدارة المطعم لتحسين الخدمة.

شيف مبتدئ – مطعم البيت الإيطالي (2014 – 2016)

- تحضير المكونات وتجهيز الأطباق.
- التعلم من الطهاة المحترفين وتطبيق وصفاتهم.

المهارات

- ابتكار وصفات جديدة.
- إدارة الوقت داخل المطبخ.
- العمل تحت الضغط.
- معرفة واسعة بالمأكولات العالمية والمحلية.
- تدريب فرق الطهي.
- إدارة المخزون الغذائي.

اللغات

- العربية: اللغة الأم
- الإنجليزية: جيد جدًا

