

الاسم و اللقب

رئيس الطهارة / شيف تنفيذي

الخبرة المهنية

رئيس الطهارة التنفيذي - فندق "الفاخرة"، جدة - يوليو 2018 - حتى الآن

المهام والمسؤوليات

الإشراف الكامل على جميع أقسام المطبخ في الفندق.
تصميم وتطوير قوائم طعام جديدة لجميع المطاعم والمتنزهات الخاصة.
إدارة ميزانية المطبخ، ومراقبة التكاليف، وضمان تحقيق الأهداف المالية.

قيادة وتدريب فريق عمل مكون من 30 طاهياً ومساعداً.

شيف أول - مطعم "المذاق الفريد"، دبي - مارس 2012 - يونيو 2018

المهام والمسؤوليات

الإشراف على عمليات المطبخ اليومية وضمان جودة الأطباق.

إدارة المخزون والمشتريات لجميع المواد الغذائية.

تطوير أساليب الطهي وتحسين الوصفات الحالية.

ملفي الشخصي

رئيس طهارة ذو خبرة تزيد عن 15 عاماً في مجال فنون الطهي، متخصص في المطبخ العالمي (المتوسطي، الآسيوي، والشرق أوسطي). يمتلك سجلاً حافلاً في تطوير قوائم طعام مبتكرة، إدارة العمليات التشغيلية للمطبخ، وقيادة فرق عمل كبيرة لتحقيق أعلى معايير الجودة والكفاءة. ماهر في إدارة التكاليف، تدريب الموظفين، وضمان تجربة طعام استثنائية للضيوف.

الاتصال

رقم الهاتف

العنوان

البريد الإلكتروني

ملف شخصي على LinkedIn
(اختياري)

المهارات

المهارات القيادية

المهارات التنظيمية

مهارات التواصل

حل المشكلات

المرونة

الشهادات

دبلوم عالٍ في فنون الطهي المتقدمة
مدرسة الطهي الدولية، باريس، 2010

اللغات

[اللغة العربية]: [المستوى (مثال: بطلاقة)]

[لغة الإنجليزية]: [المستوى (مثال: محترف، جيد جداً)]

[لغة الفرنسية]: [المستوى (مثال: أساسي)]