ABDULRAHMAN AMJAD AHMED MOUSA

LINE COOK

Amman, Jordan | abdawi700@gmail.com | 0792892467

PROFESSIONAL SUMMARY

خريج فنون طهي طموح يتمتع بخبرة عملية في بيئات المطابخ المزدحمة. أمتلك مهارات قوية في تحضير الطعام، إدارة المحطات، والالتزام الصارم بمعايير السلامة الغذائية. أسعى لتوظيف مهاراتي التقنية وانضباطي المهني للمساهمة في تقديم تجربة طعام استثنائية ضمن فريق عمل في فندق خمس نجوم.

KEY CAREER HIGHLIGHTS

- الحفاظ على معدل التزام بنسبة 100% بمعايير السلامة الغذائية (HACCP) خلال فترة العمل.
- المساهمة في تحسين كفاءة تحضير المكونات اليومية بنسبة 15% من خلال تنظيم المحطات بشكل استراتيجي.

WORK EXPERIENCE

LINE COOK • Abu Al-Ezz Restaurant

2023 – Present

Amman, Jordan

- تنفيذ عمليات تحضير المكونات اليومية بدقة عالية لضمان جودة الأطباق المقدمة وفقاً للمعايير المعتمدة.
- إدارة وتنظيم محطات العمل بفعالية لضمان سلاسة سير العمل خلال ساعات الذروة.
- تطبيق بروتوكولات السلامة الغذائية والنظافة الصارمة لضمان بيئة عمل آمنة ومطابقة للمواصفات الصحية.
- التنسيق مع مركز اتصالات المطعم لإدارة طلبات العملاء بدقة، مما ساهم في تقليل أخطاء الطلبات بنسبة 10%.
- التعاون مع فريق المطبخ في تنفيذ القوائم اليومية وضمان جاهزية المكونات قبل بدء الخدمة.

CORE SKILLS & EXPERTISE

Core Technical Competencies: Food Preparation • Station Setup & Rotation • Pantry Operations • Menu Execution • Ingredient Handling

Tools, Software & Systems: Inventory Management • Order Management Systems • POS Operations

Quality & Industry Standards: Food Safety & HACCP • Kitchen Sanitation • Quality Control

Leadership & Soft Skills: Teamwork & Collaboration • Time Management • Adaptability • Customer Service

EDUCATION

Diploma in Culinary Arts • Arab Community University College of Technology

2026

Amman, Jordan

مؤهل معتمد وموثق

LANGUAGES

اللغة العربية (اللغة الأم (طلاقة تامة 100%)) • **اللغة الإنجليزية** (مستوى مهني متقدم)