عبداوي

طهي محترف (Chef)

عمان، الأردن | abdawi700@gmail.com | 0792894267

النبذة المهنية

طاهٍ محترف ومتمرس في فنون الطهي وإعداد الوجبات، يتمتع بخبرة واسعة في إدارة عمليات المطابخ وتطبيق معايير السلامة الغذائية بدقة عالية. أسعى لتقديم أطباق استثنائية تلبي توقعات العملاء وتساهم في الارتقاء بمستوى الخدمات المقدمة في قطاع الضيافة.

الخبرات المهنية

طاهٍ محترف (Chef) • مؤسسة طهي رائدة

يناير 2022 – الحاضر

عمان، الأردن

- إعداد وتقديم مجموعة متنوعة من الأطباق بجودة عالية لخدمة أكثر من 150 ضيفاً يومياً مع الالتزام بالمواصفات القياسية.
- إدارة مخزون المواد الغذائية وتقليل الهدر بنسبة 15% من خلال التخطيط الدقيق لعمليات التحضير والطهي.
- تطبيق معايير الصحة والسلامة المهنية (HACCP) بدقة لضمان بيئة عمل آمنة ونظيفة داخل المطبخ.

التعليم والمؤهلات

دبلوم في فنون الطهي وإدارة المطابخ • المعهد المهني للضيافة

2021

عمان، الأردن

امتياز

المهارات والكفاءات

فنون الطهي وإدارة المطابخ: إعداد الوجبات العالمية • إدارة المطابخ والعمليات • تخطيط قوائم الطعام • التحكم في التكاليف وإدارة المخزون

سلامة الغذاء والجودة: معايير السلامة الغذائية (HACCP) • النظافة والتعقيم • مراقبة الجودة

المهارات الشخصية: العمل الجماعي • إدارة الوقت تحت الضغط • القيادة وحل المشكلات

الشهادات والدورات المهنية

شهادة السلامة الغذائية والهاسب (HACCP) - مركز التدريب المهني للضيافة (2021)

اللغات

العربية (اللغة الأم) • **الإنجليزية** (مستوى جيد)