أحمد محمد العتيبي

مدير عمليات وتشغيل المطاعم

الرياض، المملكة العربية السعودية | test@example.com | +966 50 123 4567

النبذة المهنية

مدير عمليات وتشغيل مطاعم محترف يتمتع بخبرة واسعة في إدارة الصالات والتشغيل اليومي لقطاع الضيافة. يبرع في قيادة فرق العمل نحو تحقيق التميز التشغيلي، تحسين مستويات رضا العملاء، وإدارة المخزون بكفاءة عالية وفق أعلى معايير الجودة والسلامة الغذائية (HACCP). يسعى لتوظيف مهاراته القيادية والتشغيلية لدفع عجلة النمو ورفع ربحية المنشآت الغذائية.

الخبرات المهنية

مدير صالة وتشغيل • **مطاعم نجد** — حتى الآن – 2021

الرياض، المملكة العربية السعودية

- إدارة العمليات اليومية لصالة الطعام والتشغيل بكفاءة عالية، مما أدى إلى زيادة سرعة تقديم الخدمة بنسبة 20%.
- قيادة وتدريب فريق العمل المكون من 15+ موظفاً لضمان الالتزام بأعلى معايير جودة الخدمة وضيافة العملاء.
- تطوير نظام دقيق لإدارة المخزون والرقابة على المشتريات، مما ساهم في تقليل الهدر بنسبة 12%.
- تطبيق والالتزام بمعايير سلامة الأغذية ونظام الـ HACCP بدقة لضمان بيئة عمل صحية وآمنة بالكامل.

التعليم والمؤهلات

بكالوريوس في إدارة الأعمال • **جامعة الملك سعود** — 2020

الرياض، المملكة العربية السعودية

المهارات والكفاءات

المهارات التشغيلية والقيادية: إدارة العمليات • تدريب الكوادر وتطويرها • إدارة المخزون وسلاسل الإمداد • تخطيط الجداول الزمنية

الجودة والسلامة الغذائية: ضبط الجودة • نظام HACCP • سلامة الغذاء • خدمة العملاء

اللغات

العربية (اللغة الأم) • **الإنجليزية** (متقدم)