عبدالرحمن أمجد أحمد موسى

شيف طهي عربي

عمان، الأردن | abdawi42@gmail.com | 0792894267

النبذة المهنية

شيف طهي عربي محترف خريج دبلوم الفنون الطهي، بخبرة عملية تزيد عن 3 سنوات في إعداد الأطباق الشرقية والتقليدية بكفاءة عالية. أمتلك خبرة متقدمة في إدارة العمليات داخل المطابخ المزدحمة، تطبيق معايير السلامة والنظافة بدقة، والالتزام بتقديم جودة ثابتة تلبي تطلعات الزبائن وتدعم نجاح فريق العمل.

الخبرات المهنية

طاهي طعام عربي ▪ مطعم أبو العز — الحاضر – 2023

عمان، الأردن

- إعداد وتجهيز الأطباق العربية التقليدية وصواني اللحوم والدجاج وأطباق الأرز المتنوعة لأكثر من 200 زبون يومياً مع الحفاظ على أعلى معايير الجودة.
- تنظيم المكونات ومحطات العمل بدقة متناهية لضمان سرعة وانسيابية عمليات الطهي والخدمة خلال ساعات الذروة.
- الالتزام الصارم بمعايير النظافة والصحة والسلامة الغذائية، وتطبيق أفضل ممارسات تخزين وحفظ المواد الغذائية لتقليل الهدر بنسبة 15%.
- التعاون الفعال مع فريق المطبخ لضمان تحقيق التدفق اليومي للعمل بكفاءة عالية وتحت ضغط العمل المستمر.

التعليم والمؤهلات

دبلوم في فنون الطهي (Culinary Arts Diploma) ▪ الجامعة العربية التقنية للعلوم (Arab University College of Technology) — سنتان

عمان، الأردن

المهارات والكفاءات

مهارات الطهي والمهارات التقنية: إعداد الأطباق العربية والتقليدية ▪ تجهيز اللحوم والدجاج والأرز ▪ إدارة التحضيرات اليومية للطهي ▪ تطبيق معايير النظافة والسلامة الغذائية ▪ إدارة المخزون وتخزين الأغذية ▪ الالتزام بالوصفات وثبات الجودة

المهارات الشخصية والإدارية: العمل ضمن فريق ▪ إدارة الوقت بفاعلية ▪ العمل تحت الضغط ▪ مهارات التواصل ▪ تحمل المسؤولية ▪ القدرة على التكيف ▪ الالتزام المهني

اللغات

العربية (اللغة الأم) ▪ **الإنجليزية** (مستوى متوسط)