

عبدوي

شيف طهي

عمان، الأردن | abdawi700@gmail.com | 0792892467

النبذة المهنية

شيف طهي محترف خريج فنون الطهي بخبرة عملية تتجاوز 3 سنوات في المطاعم العربية المحلية. متخصص في المطبخ العربي التقليدي والمعاصر، مع إتقان إعداد الأطعمة وإدارة العمليات داخل المطابخ المزدحمة بكفاءة عالية. أجمع بين مهارات الطهي المتقدمة وخدمة العملاء المتميزة، وأسعى لتطوير مهاراتي المستمرة للمساهمة في تقديم تجارب طهي استثنائية ضمن بيئة عمل احترافية.

الخبرات المهنية

شيف طهي مساعد / طاهي مطبخ • مطعم عربي محلي — حتى الآن – 2021

عمان، الأردن

- إعداد وتحضير الأطباق العربية الأصيلة لأكثر من 150+ ضيف يومياً وفقاً لأعلى معايير الجودة والنظافة.
- التعاون الفعال مع فريق المطبخ لضمان سرعة وانسيابية العمل خلال ساعات الذروة وتحقيق رضا العملاء بنسبة تزيد عن 95%.
- تطبيق معايير السلامة الغذائية بدقة بالغة وتقليل الهدر في المواد الغذائية بنسبة 10% من خلال التخزين والإعداد الأمثل.
- إدارة استقبال الطلبات وخدمة العملاء بكفاءة عالية من خلال مركز الاتصال لضمان دقة الطلبات وتلبية احتياجات الزبائن.

التعليم والمؤهلات

دبلوم في فنون الطهي • الجامعة العربية للعلوم التكنولوجية — 2026

عمان، الأردن

المهارات والكفاءات

مهارات الطهي والمطبخ: المطبخ العربي • إعداد الطعام • إدارة المطبخ • العمل الجماعي • العمل تحت الضغط

السلامة والجودة وخدمة العملاء: السلامة والنظافة الغذائية • خدمة العملاء • تلقي الطلبات وإدارتها • إدارة الوقت

اللغات

العربية (ممتاز (اللغة الأم)) • **الإنجليزية** (جيد جداً)