# عبدالرحمن أمجد أحمد موسى

## شيف طهي عربي

عمان، الأردن | abdawi42@gmail.com | 0792894267

## النبذة المهنية

شيف طهي عربي محترف وحاصل على دبلوم في فنون الطهي مع خبرة ميدانية لأكثر من 3 سنوات في إعداد الأطباق العربية التقليدية والشرقية بجودة عالية ومعايير سلامة غذائية صارمة. أثبت كفاءة عالية في إدارة المطبخ، العمل تحت ضغط، وتنسيق العمليات اليومية لخدمة أكثر من 200 ضيف يومياً بكفاءة واحترافية.

## الخبرات المهنية

**شيف طهي عربي** ▪ مطعم أبو العز — 2021 – 2024

*عمان، الأردن*

- إعداد وتطوير أصناف الأطباق العربية التقليدية، ومأكولات الأرز، وصواني الدجاج واللحوم بمعايير طهي موحدة وبجودة استثنائية.
- تنظيم وتحضير المكونات والمواد الغذائية بكفاءة عالية قبل بدء خدمات الطهي لضمان سرعة تلبية طلبات أكثر من 200 زبون يومياً.
- إدارة عمليات التحضير والطهي اليومية في المطبخ بكفاءة عالية، مما ساهم في تقليل زمن الانتظار بنسبة 15%.
- تطبيق والالتزام بأعلى معايير النظافة والصحة والسلامة الغذائية (HACCP) لضمان بيئة عمل آمنة وصحية.
- الإشراف على تخزين وحفظ المكونات الغذائية بطرق علمية صحيحة لتقليل الهدر بنسبة 10%.
- العمل بتناغم ضمن فريق المطبخ لضمان انسيابية العمليات اليومية وتقديم الوجبات في مواعيدها المحددة تحت أعلى ضغط عمل أوقات الذروة.

## التعليم والمؤهلات

**دبلوم في فنون الطهي** ▪ الجامعة العربية للعلوم التكنولوجية (Arab University College of Technology) — 2021

*عمان، الأردن*

## المهارات والكفاءات

**مهارات الطهي والمهارات التقنية:** إعداد الأطباق العربية التقليدية ▪ طهي اللحوم والدواجن والأرز ▪ إدارة وتحضير المكونات المسبقة ▪ تخزين وحفظ الأغذية ▪ تنظيم محطات العمل والمطابخ ▪ الالتزام بالوصفات والمعايير

**سلامة الغذاء والجودة:** معايير النظافة والصحة العامة ▪ الرقابة على جودة الطعام ▪ الوقاية من التلوث المتبادل ▪ إدارة المخلفات وتقليل الهدر

**المهارات الشخصية والإدارية:** العمل الجماعي ▪ إدارة الوقت ▪ العمل تحت الضغط ▪ مهارات التواصل الفعال ▪ تحمل المسؤولية ▪ القدرة على التكيف والالتزام

## اللغات

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