

عبدالرحمن امجد احمد موسى

شيف طهي عام

عمان، الأردن | abdawi700@gmail.com | 0792892467

النبذة المهنية

شيف محترف ومختص في فنون الطهي مع خبرة عملية عملية تفوق 3 سنوات في إدارة وتحضير الأطباق بكفاءة عالية. أثبت كفاءة عالية في التكيف مع مختلف أقسام المطبخ تشمل التحضير، التجهيز، وخدمة العملاء (الكول سنتر)، مما يضمن تقديم أعلى معايير الجودة ورضا العملاء. حاصل على دبلوم في فنون الطهي ولديه شغف كبير لابتكار الأطباق وتطوير العمليات التشغيلية داخل المطابخ الاحترافية.

الخبرات المهنية

شيف طهي وتجهيز • **مطعم أبو العز** — 2021 – 2024

عمان، الأردن

- إعداد وتحضير الوجبات والأطباق الرئيسية والجانبية لأكثر من 150-200 ضيف يومياً وفقاً لأعلى معايير الجودة والسلامة الغذائية.
- إدارة أقسام متعددة بمرونة عالية تشمل قسم التحضير والتجهيز المسبق للمكونات لضمان سلاسة وسرعة العمليات التشغيلية.
- إدارة قسم خدمة العملاء (الكول سنتر) والرد على طلبات الزبائن وتوجيهها بدقة للمطبخ لرفع نسبة رضا العملاء بنسبة 15%.
- المساهمة في تقليل الهدر الغذائي من خلال إدارة المخزون وتطبيق أفضل الممارسات في تخزين المواد الأولية.

التعليم والمؤهلات

دبلوم في فنون الطهي • **الكلية الجامعية العربية للتكنولوجيا** — 2026

عمان، الأردن

المهارات والكفاءات

مهارات فنون الطهي: إعداد وتجهيز الأطعمة • تقنيات الطهي المختلفة • إدارة أقسام المطبخ • مراقبة الجودة الغذائية • تقليل الهدر الغذائي

المهارات التشغيلية والشخصية: خدمة العملاء وإدارة الكول سنتر • العمل الجماعي والتعاون • المرونة والقدرة على العمل تحت压 • إدارة الوقت وتنظيم المهام • التواصل الفعال

اللغات

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