رضوان سامح أحمد سEDER

مساعد مدير

عمان، الأردن | Radwansameh99@gmail.com | +962795453503

النبذة المهنية

مساعد مدير محترف وطموح يتمتع بخبرة واسعة في قطاع الضيافة وإدارة المطاعم والعمليات التشغيلية. أظهر كفاءة عالية في القيادة، وإدارة الفرق، وتدريب الموظفين، وضمان تقديم خدمات استثنائية للعملاء تحت ضغط العمل. ماهر في حل المشكلات، اتخاذ القرارات السريعة، وإدارة الوقت بكفاءة لتعزيز كفاءة العمل وتحقيق أهداف المؤسسة.

الخبرات المهنية

مساعد مدير ▪ مطعم الرصافة

2023 – حتى الآن

عمان، الأردن

- إدارة العمليات اليومية للمطعم والإشراف على طاقم العمل لضمان تقديم أعلى معايير الجودة والخدمة لأكثر من 200 ضيف يومياً.
- تنفيذ خطط تدريب شاملة للموظفين الجدد مما أدى إلى رفع كفاءة الأداء التشغيلي بنسبة 15%.
- حل شكاوى العملاء بسرعة واحترافية عالية لضمان رضاهم وبناء علاقات طويلة الأجل.
- التحكم الفعال في التكاليف وإدارة المخزون لتقليل الهدر بنسبة 10% وتحسين هامش الربح.

مشرف فريقي / مشرف صالة ▪ مطعم حق باباز / مطعم بول / لولو جاردن / رضوان كيك

2020 – 2023

عمان، الأردن

- تنسيق المهام بين موظفي الصالة والمطبخ لضمان انسيابية العمل وسرعة تقديم الطلبات خلال أوقات الذروة.
- تطبيق معايير الصحة والسلامة الغذائية بدقة متناهية للحفاظ على بيئة عمل آمنة وصحية.
- العمل بكفاءة تحت الضغط وإدارة المهام المتعددة (Multitasking) لضمان استمرارية جودة الخدمة دون انقطاع.

التعليم والمؤهلات

دبلوم في الإدارة الفندقية وقطاع الضيافة ▪ كلية عمون

2021

عمان، الأردن

المهارات والكفاءات

المهارات الإدارية والقيادية: القيادة وإدارة الفرق ▪ تدريب وتطوير الموظفين ▪ اتخاذ القرارات ▪ إدارة الأزمات وحل المشكلات ▪ العمل تحت الضغط

المهارات التشغيلية والشخصية: إدارة الوقت بكفاءة ▪ إنجاز مهام متعددة (Multitasking) ▪ مهارات الاتصال الفعال ▪ الاهتمام بالتفاصيل ▪ إدارة العمليات اليومية

اللغات

العربية (اللغة الأم (100%)) ▪ **الإنجليزية** (متوسط)