



السيرة الذاتية

الاسم بالكامل : محمود أحمد محمد خليل
مكان الإقامة الحالي : المملكة العربية السعودية - الرياض
تاريخ الميلاد : 1980/02/14
الجنسية : مصرى
الحالة الاجتماعية : متزوج
المؤهل الدراسى : حاصل على دبلوم تجارة
تليفون موبايل : 054/ 4746958

الخبرات السابقة

- 1 - مطعم فيش هاوس القاهرة – شيف عمومي من الفترة 2019 حتى 2020 .
- 2 - مدير مطعم بشركة دوه للتجارة بالرياض من الفترة 2014 حتى شهر 10 - 2019 .
- 3 - شيف عمومي بشركة دوه للتجارة من الفترة 2010 حتى 2013 .
- 4 - مساعد شيف عمومي بشركة دوه للتجارة بالرياض من الفترة 2008 حتى 2009 .
- 5 - مساعد رئيس قسم بفندق سوفتيل الهرم من الفترة 2005 حتى 2007 .
- 6 - طباخ اول بفندق سوفتيل الهرم من الفترة 2003 حتى 2004
- 7 - مساعد طباخ بفندق هيلتون شركس باى شرم الشيخ من الفترة 1999 حتى 2002 .

المهام الوظيفية :

- تنسيق العمل داخل المطعم في الجزء الخارجي و الداخلي للمطعم بشكل يومي.
- الإشراف على تقديم خدمة مميزة وزيادة رضا العملاء.
- التعامل بدقة مع شكاوى العملاء وتقديم الحلول المناسبة.
- المراجعة المنتظمة لجودة الإنتاج وتحسين حجم المبيعات.

- الإشراف على مواعيد الموظفين وجدولة فترات الراحة والإجازات.
- تقييم أداء الموظفين وتقديم الملاحظات لتحسين الانتاجية.
- متابعة الاحتياجات من الأدوات والمنتجات الخاصة بعمليات التشغيل والإبلاغ عن الطلبات بشكل دوري.
- الإشراف على تطبيق قواعد الصحة والسلامة والإجراءات الوقائية.
- تحسين الصورة الذهنية لدى العملاء وتقديم الاقتراحات لتطوير الخدمات واكتساب ولاء العملاء.
- ادارة الميزانيات التشغيلية وتحديد إجراءات تساعد على تخفيض المصروفات.
- إنشاء تقارير مفصلة بشكل دوري عن الإيرادات والمصروفات.
- الإشراف على عمليات الترويج للمطعم وتحضير المناسبات المختلفة.
- تقديم اقتراحات لطرق التسويق المختلفة مثل عروض الخصومات والإعلانات على شبكات التواصل الاجتماعي.
- تدريب الموظفين الجدد والحاليين على تحسين خدمة العملاء.
- تنفيذ الخطط والسياسات التي تحافظ على سمعة المطعم وتزيد من ولاء العملاء.

مهارات الكمبيوتر

- مايكروسوفت اوفيس : Excel -Word -PowerPoint

اجادة اللغات

- 1- اللغة العربية (ممتاز) .
- 2- اللغة الانجليزية (جيد) .