



الهدف الوظيفي

شخص يتمتع بحافز عالي، يتطلع للانضمام إلى فريق عمل محترف في بيئة عمل رائدة مليئة بالتحديات لاكتساب المزيد من المهارات والخبرات، بالإضافة إلى تطوير مسيرتي المهنية، والمساهمة في تقدم الشركة وتطبيق مهاراتي ومعرفتي.

الخبرات

2021 - حتى تاريخه

شركة شوغر أند اسبايس (كاترينج - حفلات) - (السعودية- الرياض)

مدير كاترينج - حفلات - مطاعم

المسؤوليات:

- مقابلة العملاء وتحقيق رغباتهم وزيارة موقع الحفل.
- تخطيط مكان الحفل بما يناسب نوع الحفل بعمل رسم توضيحي للمكان الذي سوف يقام فيه الحفل.
- السعي لتقديم أرقى الخدمات بما يعكس اسم ومكانة وسمعة الشركة.
- الإشراف على تنفيذ كل متطلبات الحفلات الخارجية سواء البوفيهات أو التجهيزات بالتنسيق مع المطبخ ومشرفي الحفلات والتأكد من تنفيذ جميع بنود العقد.
- تسليم أوامر التشغيل للعمال مع الشرح الوافي والتفصيلي لكل متطلبات الحفل لمدير المطابخ ومنفذي الحفل.
- رفع تقارير فورية للإدارة في حال وجود أي ملاحظات أو مشاكل أو شكاوى.
- شراء وتأمين ما يلزم لتشغيل وتطوير الحفلات الخارجية وحضور المعارض المحلية والخارجية في هذا الخصوص.
- التواجد في الحفلات الخارجية والإشراف عليها إشرافاً كاملاً وتوزيع العمل.
- متابعة الفعاليات الخارجية وتوطيد العلاقات مع العملاء والاتفاق على التعاون مع الشركات أو الأفراد في تنفيذ الحفلات الخارجية الخاصة بهم ورفع تقارير بذلك.
- وضع استراتيجيات بعيدة المدى لاحتياجات الحفلات والمناسبات والمؤتمرات وعمل دراسة للمنافسين في المجال.

2011 - 2020

شركة الخطوط السعودية للتموين (السعودية - جدة)

مشرف بإدارة الضيافة

المسؤوليات:

- مسؤول عن مراقبة مخزون العمليات اليومية والقوى العاملة وجميع جوانب التشغيل، تدريب العاملين، وضع جداول العاملين.
- مسؤول عن طلب العروض للفعاليات والاجتماعات بما يشمل تحضير الطعام والمشروبات المطلوبة، التواصل مع طلبات العملاء في الوقت المناسب ووفقاً لمعايير الأقسام المختلفة، بالإضافة إلى التأكد من توصيل الخدمة للعملاء بالشكل الذي يروق لهم.

2005 - 2011

فندق - موفمبيك (مصر - شرم الشيخ)

كابتن مطاعم

- الحفاظ على نظافة المكان ونظامه - الإشراف على العاملين والتأكد على ارتدائهم للزي الموحد.
- الإشراف على موائد الطعام والتأكد من ترتيبها ونظافتها ونظافة الأرضية والأدوات.
- المتابعة الدائمة للموظفين من أداء مهامهم وحل مشاكلهم.
- الحرص الدائم على الحفاظ على السلامة الصحية والشخصية لكل من بالمكان وتقديم قائمة الطعام والمشروبات للضيوف.

التعليم

2004

درجة البكالوريوس في السياحة والفنادق - جامعة المنوفية - التخصص إدارة فنادق

الكورسات والدورات التدريبية

- مراقبة المواد من المخازن.
- العميل أولاً.
- كن ضيفي.
- كن على اتصال.
- التعامل مع شكوى الضيف.
- سلامة الغذاء والنظافة.

- التدريب على ضمان الجودة.
- التدريب على قيادة الخدمة.
- التدريب حول ندوة مهارات المدرب.
- التدريب في الإدارة حول قيادة العمل الجماعي.

المهارات

- مهارات القيادة.
- مستخدم جيد جدا لبرنامج مايكروسوفت أوفيس وويندوز والإنترنت.
- مهارات اتصال عالية.
- طموح.
- التشغيل المنتظم.
- تخطيط.
- دراسة ذاتية.
- العمل في فريق.
- العمل تحت الضغط.

اللغات

اللغة الإنجليزية (جيد جداً)

اللغة العربية (اللغة الأم)