

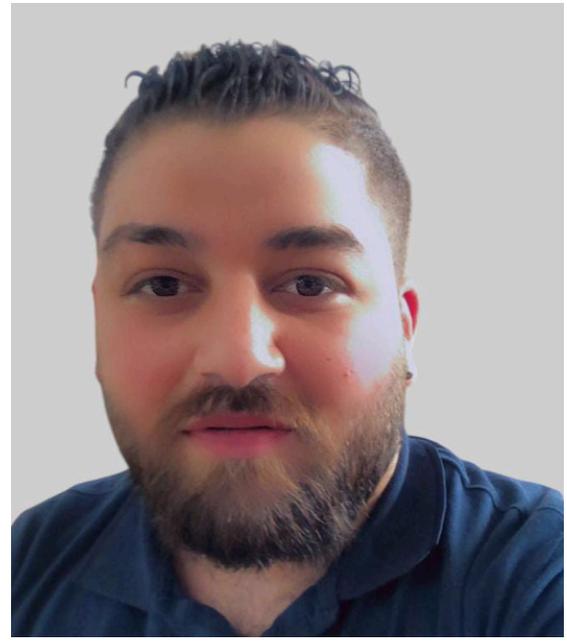
# وليد سعيد محمد

مدير مطعم

+966597727337

wwleedsaeed89@outlook.com

الرياض، المملكة العربية السعودية



## نبذة عني

مدير مطعم ذو خبرة تزيد عن 6 سنوات في مجال خدمة العملاء، تخطيط الفعاليات، وإدارة الموظفين. أثبت نجاحي في تطوير خطط تسويقية فعالة وزيادة رضا العملاء بشكل ملحوظ.

## معلومات شخصية

- تاريخ الميلاد: 16/9/1989
- الجنسية: مصري
- الحالة الاجتماعية: متزوج

## الخبرات العملية

كاشير - مركاتوا ايطاليانوا - مصر

- إدارة عمليات الدفع والتأكد من دقة التعاملات المالية.
- ضمان تقديم خدمة عملاء متميزة والرد على استفسارات العملاء.

باريستا - بينوس كافيه - مصر

- تحضير القهوة والمشروبات حسب معايير الجودة المحددة.
- الحفاظ على نظافة وترتيب منطقة العمل بشكل مستمر.

باريستا - كافيه شوب كامبيني - مصر

- تقديم المشروبات وفقاً للوصفات المعتمدة لضمان الجودة.
- التعامل مع العملاء وتلبية طلباتهم بشكل احترافي.

مدير بار - سيفاغريدوا - مصر

- الإشراف على عمليات البار اليومية وضمان تقديم خدمة ممتازة.
- تدريب الموظفين الجدد ومراقبة الأداء لضمان الامتثال للمعايير.

TGI Fridays - مجموعة أمريكانا - مصر

- إدارة فريق العمل وضمان تنظيم وتنسيق المهام اليومية.
- مراقبة أداء المطعم لضمان تحقيق الأهداف المالية والخدمية.

مدير فرع/مدير تدريب - باسكوتشي كافيه - مصر

- الإشراف على تدريب الموظفين الجدد وتطوير مهارات الفريق.
- متابعة المخزون وإدارة العمليات اليومية لضمان جودة الخدمة.

مدير فرع - ذا سبوت العربية (كبة وصدقتها ودرج 17) - السعودية

- إدارة الفرع بكفاءة، وضمان تحقيق أهداف المبيعات.
- حل المشكلات التشغيلية اليومية والتأكد من رضا العملاء.

## التعليم

بكالوريوس إدارة أعمال، 2013  
أكاديمية القاهرة الجديدة  
جيد جداً

## المهارات

- التواصل الفعال مع العملاء والزلاء.
- إدارة الوقت والتنظيم.
- التعامل بفعالية مع ضغوط العمل.
- المرونة والقدرة على التكيف مع التغييرات.
- العمل بشكل مستقل وضمن فريق.
- مهارات حل المشكلات.
- مهارات القيادة والتحفيز.
- المعرفة بالصحة والسلامة الغذائية.
- إدارة المخزون والموارد.
- الإدارة المالية وإدارة الجودة.
- الالتزام باللوائح والقوانين.
- تحسين الأداء التشغيلي.
- التواصل مع الإدارة العليا.

## اللغات

- العربية: اللغة الأم
- الإنجليزية: جيد جداً