

محمد عبد الفتاح

سو شيف سخن



مصري



محافظة الشرقية



00201023902527



## الخبرات



## شيف ديارتي ، مطعم مشويات البركة

تحضير وتجهيز الأطباق وفقاً للمنيو المعتمد مع مراعاة الجودة والمواعيد المحدد، تحضير الأطباق في الوقت المحدد، وتنسيق توقيت الطهي مع الأقسام الأخرى  
التعاون مع شيف المطبخ وبقية الأقسام لضمان سير العمل بكفاءة وتنظيم ضمن الإطار الزمني المحدد.

## سو شيف، مطعم واحة ريم

تجهيز وتشغيل جميع الأصناف الموجودة في المنيو من تبيبات اللحوم والدواجن وطهيها، وكذلك تجهيز وطهي الطواجن بأنواعها والشوربات بأنواعها، بالإضافة إلى طهي الأرز بأنواعه، وتجهيز الأيدامات وطهيها، مع الإشراف على جميع العمليات السابقة لضمان تقديمها بأعلى جودة للضيوف وزبائن المطعم

## شيف ديارتي ، كاترنج روبال

إعداد وتنسيق قوائم الطعام، بما في ذلك تجهيز الأطباق وتحضيرها وطهيها وفقاً لأعلى معايير الجودة. الإشراف على عمليات قسم التشغيل والتأكد من تجهيز الأطعمة بكفاءة عالية. متابعة جميع مراحل إعداد وتحضير الأطعمة حتى تقديمها للعملاء، مع ضمان تنفيذ كل خطوة بدقة لضمان رضاهم التام

## سو شيف، القوات المسلحة الجيش المصري

عند التحاقني بالقوات المسلحة، تم تكليفي بمهمة العمل في ميس الجنود، حيث كنت مسؤولاً عن إعداد وطهي الأطعمة للجنود في الميس الخاص بهم. شملت المهامي تحضير وجبات غذائية متكاملة تتناسب مع احتياجات الجنود الغذائية، وضمان توفر الكميات الكافية من الطعام في الأوقات المحددة. كما كنت أتابع تنظيم مواعيد الوجبات وتوزيع الطعام بكفاءة، مع الالتزام بمعايير النظافة والسلامة الغذائية. بالإضافة إلى مراقبة المخزون وإعداد التقارير اليومية عن المواد الغذائية المتوفرة والاحتياجات المستقبلية لضمان استمرارية العمل دون انقطاع.

## المهارات العملية



أحرص عند طهي الأكلات على تقديم أطباق عالية الجودة تمتزج فيها النكهات المميزة مع القيمة الغذائية، لضمان تجربة ممتعة تلي تطلعات كل عميل.

أمتلك خبرة في إدارة المطبخ، إعداد الأطباق بطريقة احترافية، وتحقيق رضا العملاء من خلال التزامي بمعايير الجودة. أسعى دائماً لتطوير الصفات، وتحسين الأداء، "ومستعد لإجراء أي اختبار عملي يتيح لي فرصة إثبات مهاراتي وكفاءتي المهنية في

مجال الطهي، بما يؤكد التزامي بجودة العمل واحترافية الأداء."

القدرة على تحضير مجموعة واسعة من الأطباق الشرقية وبعض الاكلات الغربي بما يتناسب مع الأذواق المختلفة، مع التركيز على المذاق والجودة العالية.

القدرة على التنسيق بين مختلف المهام في المطبخ لضمان تحضير وتقديم الطعام في الوقت المحدد مع الحفاظ على جودته.

أنا دائماً أسعى لتطوير مهاراتي وتحسين تقنياتي، وأسعى لتقديم حلول مبتكرة تضمن رضا العملاء وتلبي احتياجاتهم مهما كانت الظروف. ببساطة، شغفي هو أن أترك أثراً إيجابياً في كل تجربة طعام أقدمها.

إمام تام باستخدام معدات المطبخ الكبيرة مثل المربعات الضخمة، الحلل ذات الأحجام الكبيرة، والأفران الصناعية، مع القدرة على تشغيلها بكفاءة لضمان سير العمل بشكل فعال.

القدرة على تصميم قوائم طعام متنوعة تلبي احتياجات العملاء المختلفة، مع مراعاة تنوع الاطباق وجودتها الحرص على تقديم الطعام بشكل صحي وآمن.

القدرة على تقديم أطباق تناسب مختلف الأذواق وتلبي توقعات العملاء.

التعامل مع التحديات والمواقف غير المتوقعة بمهارة وهدوء.

ترتيب المهام بشكل منظم لضمان سلاسة العمل وجودة الخدمة.

القدرة على إدارة فريق العمل وتحفيزه، مع التواصل الفعال مع العملاء.