

## תמצית כישורים ומיומנות

- בעל 7 שנות ניסיון בעבודה במסעדות ו-4 שנות ניסיון בניהול מסעדות ואהבה גדולה לתחום.
- בעל ראש גדול, יכולות למילוי מספר משימות במקביל, יכולת עבודה בתנאי לחץ, פתרון בעיות בזמן אמת.
- בעל תודעת שירות גבוהה ויחסי אנוש מעולים.

## היסטורית תעסוקה

### מנהל מסעדה

יולי 2018 - עד היום

### מסעדת "רוזטה" של השף אבי דן

- גיוס, הכשרה וניהול של כלל כוח האדם במסעדה.
- סגירת קופות, מאזנים תקופתיים.
- התנהלות מול הספקים, הזמנת מלאים.
- יצירת תוכניות שיווקיות, תכנון וארגון של אירועים מיוחדים במסעדה.
- עבודה צמודה לבעלים ולשף המסעדה.

### אחמ"ש

ינואר 2016 - יוני 2018

### מסעדת "הקוקטייל החמישי"

- ניהול משמרות של צוות העובדים (30 עובדים) ופיקוח על המתרחש במשמרת.
- מתן הוראות לעובדים, שיבוץ משמרות ודאגה למשכורות.
- פגישה שבועית עם מנהלי המסעדה לסיכומים, העלאת רעיונות וסיעור מוחות.

### מלצר

אפריל 2015 - ינואר 2016

### מסעדת "הקוקטייל החמישי"

- מתן שירות מקצועי, אישי ואדיב באחת מהמסעדות המצליחות ברמת גן.
- שליטה מלאה בכל המנות, על כל רכיביהן ידע וניסיון מעשי בהכנת קוקטיילים ומשקאות על בסיס אספרסו.
- לאחר 9 חודשי עבודה, קידום לעבודה כאחמ"ש במסעדה.

## השכלה

2009 - 2012, תיכון "אלון" רמת גן

בגרות מלאה, 5 יחידות באנגלית ו-4 יחידות במתמטיקה.

## קורסים והשתלמויות

---

2014, קורס הנהלת חשבונות סוג 1+2 - מכללת "הפסגה הגבוהה"

## שירות צבאי

---

2010 – 2013, חיל האוויר

יציאה לקורס חובשים והשתלבות בתפקיד חובש מרפאה.  
שחרור בדרגת סמל ראשון.

## שפות

---

עברית: שפת אם, אנגלית: שפת אם