

أمانى الحسن عبد الله العسيري

rwddynaalasry234@gmail.com | +966 508000505 | المملكة العربية السعودية

الهدف الوظيفي

شيف تنفيذي متمرس يتمتع بخبرة واسعة في القصور الملكية والمطاعم الفاخرة. متخصص في تطوير القوائم، وتجارب الطعام الفاخرة، وإدارة المطابخ، مع القدرة على قيادة فرق متعددة الثقافات تحت الضغط. ماهر في الجمع بين الإبداع في الطهي والكفاءة التشغيلية لضمان رضا العملاء، وضبط التكاليف، والالتزام بأعلى معايير السلامة الغذائية.

الخبرات العملية

شيف - مطعم يلو

الرياض، المملكة العربية السعودية | أبريل 2011 - مايو 2012

- تحضير وتقديم أطباق متنوعة من المأكولات العالمية بدقة عالية
- المساهمة في تطوير القوائم وتنفيذ الأطباق الموسمية
- الإشراف على الموظفين الجدد وتدريبهم للحفاظ على جودة ثابتة
- الالتزام بمعايير النظافة وسلامة الغذاء (HACCP)
- التنسيق مع موظفي الخدمة لضمان سير العمليات بسلاسة

شيف خاص - قصر الأمير عبد العزيز بن فهد آل سعود

الرياض، المملكة العربية السعودية | يناير 2014 - يوليو 2016

- إعداد وتنفيذ قوائم طعام مخصصة للمناسبات الملكية والولائم الرسمية
- إدارة فريق المطبخ وضمان جودة العرض والخدمة
- الإشراف على توريد المكونات عالية الجودة محليًا ودوليًا
- تطبيق معايير النظافة وسلامة الغذاء بدقة
- إدارة الميزانية وتقليل الهدر مع الحفاظ على الجودة العالية
- المساهمة في تنظيم الفعاليات الملكية الكبرى

شيف خاص - قصر الأميرة مضاوي بنت تركي

الرياض، المملكة العربية السعودية | أغسطس 2016 - يوليو 2017

- إعداد قوائم طعام فاخرة مخصصة حسب تفضيلات العائلة الملكية
- الحفاظ على السرية والمهنية في بيئة ملكية رفيعة المستوى
- الإشراف على تحضير الطعام وجدولة الموظفين
- إدارة تكاليف الطعام مع الحفاظ على الجودة الفندقية الفاخرة
- تقديم الدعم في تنظيم الولائم والفعاليات الاجتماعية الخاصة

مندوب مبيعات - شركة جمجوم

أبها، المملكة العربية السعودية | سبتمبر 2017 - يوليو 2018

- الترويج وبيع منتجات الشركة وبناء علاقات قوية مع العملاء
- إدارة حسابات العملاء وتحقيق أهداف المبيعات الشهرية
- تنمية مهارات الاتصال والتفاوض القابلة للتطبيق في القيادة

التعليم

- بكالوريوس اقتصاد منزلي - قسم الأغذية | جامعة الملك خالد
- دبلوم عالي في العلوم الإدارية التطبيقية - إدارة مكاتب | جامعة الملك خالد

التدريب والشهادات

- مقدمة في تقنية المعلومات - دروب (3 ساعات)
- البحث عن وظيفة - دروب (3 ساعات)
- الثقافة العمالية وفق نظام العمل السعودي - دروب (ساعتان)
- المقابلة الشخصية الاحترافية - دروب (3 ساعات)
- مايكروسوفت أوتلوك - دروب (ساعتان)

الأعمال التطوعية

- متطوعة مجتمعية - أمانة منطقة أبها (الاستجابة لجائحة كورونا)
- المساهمة في توزيع المواد الغذائية للأسر المتضررة أثناء الجائحة
- ضمان توصيل الإمدادات الأساسية بكفاءة وعدالة تحت إشراف حكومي

المهارات الأساسية

تصميم القوائم وتطوير الوصفات | المأكولات العالمية والتقليدية | الولائم والطعام الفاخر | القيادة وتدريب الفرق | مراقبة المخزون وضبط التكاليف | تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة | تحسين سير العمل في المطبخ | إدارة الموردين | حل النزاعات وتحفيز الفريق | العرض الفني للأطباق | اتخاذ القرارات الإستراتيجية | خدمة العملاء

اللغات

- العربية - اللغة الأم
- الإنجليزية - متقدمة