

Mandomoner222@gmail.com

#### **Abdul Rahim Mustafa Awad**



- Kuwait / Salmiya
- **18/12/1986**

# عبد الرحيم مصطفى عوض

#### الهدف المهنى

مدير مطعم خبرة خمس سنوات ومسؤول عن الحفاظ على إيرادات المطعم وتقديم جودة عالية من خلال التشغيل بشكل سليم والحفاظ على معايير الجودة وخبرات ادارية قوية والقدرة على ادارة فريق العمل من جانب التقديم وكذلك التجهيزات الخاصة وتوظيف الكفاءات المناسبة مع وضع جداول العمل والتأكيد على الالتزام بقواعد الصحة والسلامة والقدرة على التعامل مع شكاوى العملاء وتحفيز الموظفين لتقديم افضل خدمة للعملاء.

#### **OBJECTIVE**

A restaurant manager with five years of experience and responsible for maintaining restaurant revenues and providing high quality through proper operation, maintaining quality standards, strong administrative expertise, and the ability to manage the work team from the presentation side as well as special equipment and recruitment of appropriate competencies with setting work schedules and emphasizing adherence to health and safety rules and ability To deal with customer complaints and motivate employees to provide the best customer service.

#### المؤهلات العلمية

2005 مؤهل فوق المتوسط حاسب ألي

#### **EDUCATION**

2005

Qualified above average computer

### خبرات العمل

- مدير مطعم كريزي تشكن ۲۰۱۷ حتى الأن الكويت.
  المهام أنجزتها في هذا المنصب:
- تنسيق العمل داخل المطعم في الجزء الخارجي و الداخلي للمطعم بشكل يومي. الإشراف على تقديم خدمة مميزة وزيادة رضا العملاء.
  - الإشراف على تقديم خدمة مميزة وزيادة رضا العملاء. التعامل بدقة مع شكاوى العملاء وتقديم الحلول المناسبة. المراجعة المنتظمة لجودة الإنتاج وتحسين حجم المبيعات.
    - الإشراف على مواعيد الموظفين وجدولة فترات الراحة والإجازات. تقييم أداء الموظفين وتقديم الملاحظات لتحسين الانتاجية.
- متَّابُعة الاحتياجاتُ من الأدُوات والمنتجات الخَاصةُ بعمليَات التشغيل والإبلاغ عن الطلبات بشكل دوري.
- تقديم اقتراحات لطرق التسويق المختلفة مثل عروض الخصومات والإعلانات على شبكات التواصل الاجتماعي.

#### **WORK EXPERIENCE**

- Manager of Crazy Chicken Restaurant 2017 until now, Kuwait.
- Tasks I accomplished in this position:-
- Coordination of work inside the restaurant in the external and internal part of the restaurant on a daily basis.
- Supervising the provision of distinguished service and increasing customer satisfaction.
- Accurately deal with customer complaints and provide appropriate solutions.

## SKILLS المهارات













الاستماع



اللغات

**LANGUAGES** 



