

קורות חיים

שם: יוני בן נתן
תאריך לידה: 30/1/84
טלפון: 054-7654139
מייל: yoniznow@gmail.com

השכלה

2020-2022: קורס הכשרה והסמכת מאמנים (קואצינג), מכללת יוזמות.
2015: קורס טכנאי מזגנים במכללה למנהל טכני, ראשון לציון. בעל תעודת מתקין וטכנאי מזגנים.
2013: קורס תיווך ושיווק נדל"ן, אנגלו-סכסון, תל אביב. בעל רישיון תיווך של משרד המשפטים.
1996-2002 – בוגר בית ספר על יסודי משגב, במגמת גיאוגרפיה. בעל תעודת בגרות מלאה.

שרות צבאי

2003-2006: טבח בסדנת בית הלל.

ניסיון תעסוקתי

2022- היום: אחמש סרוויס, מסעדת כביש 90.
2022: סו שף אירועים, חוות בת יער.
2021-2022: אחראי מטבח קר, מלון מצפה הימים.
2021: מנהל מטבח חלבי, מלון סופיה.
2019-2021: אחראי חלוקת עיתונים ועוזר מנהל הפצה, קו צפת.
2017-2019: אופה וטבח, מסעדת לחמק'ה.
2013-2018: מתווך ב"תיווך דבש"- משרד תיווך נדל"ן.
2015-2017: טכנאי מיזוג אוויר.
2015 - היום: שיפוצים, אחזקה, עבודות גינון.
2014: גריל-מן במסעדת "יפו תל אביב" של חיים כהן.
2013: גריל-מן במסעדת "שגב אקספרס", רמת החייל.
2011-2012: טבח פס קר וניהול סרוויסים ב"קונטיינר", נמל יפו.
2008-2011: סו-שף וניהול לוגיסטיקה במטבח במסעדת "גורדו", חוף גורדון.

ניסיון נוסף

2006-2008: מנהל מטבח במחנה קיץ במסצ'וסטס, ארצות הברית
2002-2003: שנת שירות מטעם "הנוער העובד והלומד" בחולון. התפקיד כלל הדרכה, ריכוז סניף, לוגיסטיקה.

שפות

עברית (שפת אם)
אנגלית (שפת אם)

שונות

בעל חוש טכני מפותח, סבלני, אדיב, יצירתי, טוב עם אנשים, לומד מהר ונכון ללמוד.
מחפש מקום שיהיה לי לבית שני, מקום שכיף ונעים לעבוד בו ומאפשר צמיחה והתפתחות. מקום עבודה שמעריך תפוקות ויעילות ויודע לתגמל בהתאם במשכורת ובתנאים.
אני פתוח לשינויים ובעל גמישות מחשבתית, אוהב אתגרים ולפתור תקלות בחשיבה יצירתית.