

## קורות חיים

### פרטים אישיים

שם פרטי: אדוארד

שם משפחה: גמבורג

שנת לידה: 1968

מצב משפחתי: נשוי + 1

ארץ לידה: ברה"מ

שנת עליה: 1992

מס' נייד: 0509930077

דוא"ל: edikgam5@gmail.com

כתובת: צור הדסה, רח' אשד 41/1

**בעל רכב צמוד**

### השכלה

1975-1985 - בית ספר יסודי בברה"מ

1985-1990 - אוניברסיטה להנדסה ברה"מ

1997-1998 - בוגר בית הספר למלונאות טבריה והגליל- סיום בהצלחה קורס בנושא:

אומנות הבישול, טבחות (סוג 1')

2000 : המשך לימודי טבחות, בית הספר "תדמור" הרצליה (סוג 2')

2003 : המשך לימודי טבחות, בית הספר "הולידיי-אין" טבריה (סוג 3')

2016-2017 - סיים בהצלחה קורס מנהל מזון ומשקאות בכיר (BN&F) מכללת מישלב-המכללה לחישובים ומנהלים תל אביב

## ניסיון תעסוקתי

2015-2022: מנהל מטבח וחדר אוכל, מנהל מזון ומשקאות, קניין,

בדיר מוגן "בית טובי העיר" ירושלים.

התפקיד כולל:

ניהול ואירגון צוות מטבח בחדר האוכל, וניהול עובדי ניקיון.

2013-2015: מנהל מטבח, מחלקת בריאות קייטרינג "סודסקו" בית שמש.

הוצאת כ-2000 מנות ביום.

2009-2013: מנהל מטבח "אולמי השרון" ירושלים.

התפקיד כולל:

ניהול וארגון צוות של 10 עובדים,

הוצאת כ-1200 מנות ביום,

ניהול הזמנות של סחורה ומזון,

ניהול ותכנון אירועים מיוחדים,

הדרכת עובדים לעבודה לפי נוהלי המקום לשמירה על היגיינה ומשמעת.

2007-2009: שף המלון "HOTEL-C" נווה אילן.

התפקיד כולל:

ניהול וארגון צוות של 25 עובדים,

במסגרת העבודה אני ממונה על חדר האוכל המרכזי של האורחים, לובי,

פאטיו מזנון חלבי, אולם אירועים, קייטרינג ומזנון הבריכה.

ניהול הזמנות של סחורה ומזון,

ניהול מלאי מחסנים ומטבחים,

ניהול ותכנון מערך מתכונים ותפריטים,

ניהול ותכנון אירועי VIP במקום,  
ניהול עלויות מזון וכח אדם,  
הדרכת עובדים לעבודה לפי נוהלי המקום לשמירה על היגיינה וסניטציה, משמעת,  
תודעת שירות, ושאר הוצאות התפעול.

2006-2007: שף תפעולי של מלון "מרדיאן" ים המלח.

התפקיד כולל:

ניהול ואירגון צוות של 52 טבחים,  
המלון כלל כ-600 חדרים,  
במסגרת התפקיד אני ממונה על כנסים, לובי -מסעדה(חלבי),מזנון בריכה,  
ניהול ותכנון אירועי VIP במקום.

2004-2006: שף המלון "צל הרים" ים המלח.

התפקיד כולל:

ניהול וארגון צוות של טבחים (12) ועובדי ניקיון,  
המלון כלל כ-160 חדרים,  
ניהול ותכנון מערך מתכונים ותפריטים,  
ניהול מלאי מחסנים ומטבחים,  
ניהול הזמנה של סחורה ומזון.

2002-2004: שף המלון "המלך שלמה" טבריה.

התפקיד כולל:

ניהול וארגון של טבחים (20) ועובדי ניקיון,  
המלון כלל כ-260 חדרים,  
ניהול מלאי מחסנים ומטבח,  
ניהול הזמנות של סחורה ומזון,

ניהול עלויות מזון וכח אדם,  
ניהול ותכנון מערך מתכונים ותפריטים.

2000-2002: שף המלון "רויאל פלאזה" טבריה.  
התפקיד כולל:

ניהול וארגון צוות של טבחים (13) ועובדי ניקיון,  
המלון כלל כ-160 חדרים,  
ניהול מלאי מחסנים ומטבח,  
ניהול הזמנות של סחורה ומזון,  
ניהול עלויות מזון וכח אדם,  
ניהול ותכנון מערך מתכונים ותפריטים.

1999-2000: שף מטבח חם במלון "פארדייז נגב" באר שבע.  
התפקיד כולל:

אחראי על מטבח חם כולל:  
אירועים, כנסים,  
הוצאת כ-2000 מנות (בשרי) ביום.

1999-1998: קצב במלון "קראון פלאזה" ים המלח.  
במהלך התפקיד השתלמויות במקצוע הנ"ל.

1992-1996: אופה בבית מאפה "ברמן" ירושלים.

## שפות

עברית- שליטה טובה בדיבור, כתיבה וקריאה.  
רוסית- שפת אם.

### **כישורים אישיים ומקצועיים**

ניהול מקצועי ויחסי אנוש מעולים.

יכולת עמידה ותפקוד במצבי לחץ.

בעל תקשורת טובה עם כל עובדי הצוות.

אחריות ואמינות.

### **יכולות מעשיות**

בעל ניסיון רב בכל מחלקות המטבח.

בעל יכולות הכנת מזונות שונים ובינלאומיים.

ניסיון רב בעבודת מטבח "גלאט" כשר.

ניסיון רב במקצוע הקניין.