

פרטים אישיים :

כתובת: מיכל ליב כץ 94, פתח תקווה נייד: 054-3356449; אימייל: vshuster22@gmail.com

nisyon teusoket

2022 – היום - ביו טיסט רישיון עסקים ובטיחות מזון :

- יועץ בטיחות מזון - ביקורת שותפות בעסקי מזון , ובנית תוכנית ליווי ופיקוח תברואתי לעסקי מזון
- הדרכות צוותי עובדים בנושאי בטיחות מזון, עבודה על פי נHALIM, היגינה וניהול תקין של עבודות המטבח
- ביצוע ביקורות הכנה למשרד הבריאות ורישיון עסקים - התאמת העסק לתוכניות העסק

2019-2022 - מסעדה גירג' וגויו, מלון דרייסקו :

- לקחת חלק אינטגרלי בהקמת מטבח המסעדה והמלון לרבות תשתיות מטבח, בניית תפריט ובנית תהליכי עבודה
- שף הפועל
- ניהול של צוות- של כ-30 עובדים מטבח סרוויס ומחלקות הכנות
- ניהול סרוויס של כ-220 סועדים
- ניהול לוגיסטיקה – הזמןנותספקים וניהול מלאי
- אמן תברואה ובטיחות מזון
- גישום, קליטה והכשרת עובדי המטבח
- עמידה ביעדי תקציב שנתי

2018-2019 - מסעדה הוטל מונטיפורי:

- סופר – שף
- ניהול סרוויס של כ-250 סועדים
- ניהול 8 אנשי צוות מטבח וניהול סיור עבודה

2014-2018 - מסעדה יפו- תל אביב :

- סופר – שף
- ניהול סרוויס של כ-280 סועדים
- ניהול 8 אנשי צוות מטבח
- ניהול מערך הזמןנות
- אמן תברואה ובטיחות מזון

2011-2014 - מלון מצפה הימים :

- אחראי פס חם
- אחראי משמת מטבח

2010-2011 - מסעדת דוריס קצבים :

- טבח וגריל מן

השכלה, קורסים והכשרות

2016- מנהל מזון וশקיאות בכיר, מכללת "משלב"

2013-2012-טבחות סוג 2, מכללת "דן גורמה"

שירות צבאי

2011-2008-טבח, אחראי משמרת בסיס חימוש, רמת הגולן

פרטים נוספים

שליטה מלאה בסביבה טכנולוגית ובמערכות אופיס

יכולות עמידה בלוחץ, כושר למידה מהיר, יכולת הדרכה, תקשורת בין אישיות טובה, ירידת לפרטים וראיהית תמונה רחבה

שפות: עברית – שפת אם, רוסית – שפת אם, אנגלית – רמה טובה מאוד

רישוי נהיגה: רישיון רכב ב' ורישיון אופנוע עד 33 כ"ס