

פרטים אישיים :

כתובת: מיכל לייב כץ 94, פתח תקווה נייד: 054-3356449 כתובת אימיל: [vshuster22@gmail.com](mailto:vshuster22@gmail.com)

#### ניסיון תעסוקתי

#### **2022 – היום - ביו טייסט רישוי עסקים ובטיחות מזון :**

- יועץ בטיחות מזון- ביקורות שוטפות בעסקי מזון , ובניית תוכנית ליווי ופיקוח תברואתי לעסקי מזון
- הדרכות צוותי עובדים בנושאי בטיחות מזון, עבודה על פי נהלים, הגיינה וניהול תקינות עבודת המטבח
- ביצוע ביקורות הכנה למשרד הבריאות ורישוי עסקים - התאמת העסק לתוכניות העסק

#### **2019-2022 - מסעדת ג'ורג' וג'ון, מלון דריסקו :**

- לקיחת חלק אינטגרלי בהקמת מטבח המסעדה והמלון לרבות תשתיות מטבח, בניית תפריט ובניית תהליכי עבודה
- שף תפעולי
- ניהול של צוות- של כ-30 עובדי מטבח סרוויס ומחלקת הכנות
- ניהול סרוויס של כ-220 סועדים
- ניהול לוגיסטיקה – הזמנות ספקים וניהול מלאי
- נאמן תברואה ובטיחות מזון
- גיוס, קליטה והכשרת עובדי המטבח
- עמידה ביעדי תקציב שנתי

#### **2018-2019 - מסעדת הוטל מונטיפיורי :**

- סו- שף
- מנהל סרוויס של כ-250 סועדים
- ניהול 8 אנשי צוות מטבח וניהול סידור עבודה

#### **2018-2014 - מסעדת יפו- תל אביב :**

- סו שף
- ניהול סרוויס של כ-280 סועדים
- ניהול 8 אנשי צוות מטבח
- ניהול מערך הזמנות
- נאמן תברואה ובטיחות מזון

#### **2014-2011 - מלון מצפה הימים :**

- אחראי פס חם
- אחראי משמת מטבח

#### **2011-2010 - מסעדת דוריס קצבים :**

- טבח וגריל מן

#### השכלה, קורסים והכשרות

- 2016- מנהל מזון ומשקאות 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 בלחץ, כושר למידה מהיר, יכולת הדרכה, תקשורת בין אישית טובה, ירידה לפרטים וראיית תמונה רחבה

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

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