

יניב בריל



שאפתן, בעל כושר ארגון והובלת צוות, תקשורת בין אישית מצוינת ויכולת למידה עצמית. בעל יכולות ביטוי, ניסוח וכושר הסברה מעולים בכתב ובעל-פה.

אחרי שנים של ניסיון והצלחה בעבודה במטבחים ולאחר תהליך של לימודים אקדמיים אינטנסיביים בשנים האחרונות, מעוניין להתקדם לתפקידי ניהול עם אחריות וסמכות רחבה.

השכלה

- תואר שני במנהל עסקים, התמחות בפארמה וניהול מערכות בריאות | 2020-2021
- תואר ראשון במנהל עסקים, התמחות בשיווק ופרסום | 2018-2020
- סוג 4 בטבחות - תעודת מקצוע של משרד התעשייה, המסחר והתעסוקה | 2008-2010
- קורס קונדיטוריה, מכללת הדסה ירושלים | 2006-2007
- קורס ממונה בטיחות וגהות | 2007-2008
- סוג 3 בטבחות, תעודת מקצוע של משרד התעשייה, המסחר והתעסוקה | 2005-2006
- סוג 2 בטבחות, תעודת מקצוע של משרד התעשייה, המסחר והתעסוקה | 2004-2005
- סוג 1 באמנות הבישול - לימודי תעודה במכללת הדסה ירושלים, תעודת מקצוע של משרד התעשייה, המסחר והתעסוקה | 2002-2003
- מכינה קדם-אקדמית, האוניברסיטה העברית בירושלים | 2001-2002
- בית-הספר חטיבת הביניים והתיכון "המקיף בגילה" במגמת ביולוגיה, בגרת מלאה | 1991-1997

כישורים נוספים

- שיווק ופרסום במדיה (Facebook, Google AdWords)
- ידע מתקדם בתוכנות Office
- ידע וניסיון במערכות Sap וחילן
- ידע וניסיון בעבודה עם תקן איכות iso 9000
- ניסיון והצלחה בשיווק, מכירות והפקת אירועים
- ידע וניסיון בניהול והדרכת עובדים, ניהול מלאי, הקמת מטבחים
- עברית - שפת אם
- אנגלית - קריאה, כתיבה ודיבור ברמה גבוהה מאוד
- ספרדית - ברמת שפת אם

ניסיון תעסוקתי

- שף המטבח החם בבית החולים הדסה עין-כרם הכולל כ-3,000 מנות ביום, ניהול צוות עובדים ובניית תפריטים ותקציב | 2018 עד היום
- שף מרחב ירושלים של משרד הביטחון, מתקן ביטחוני מסווג של 1200. כולל ניהול תקציבים, עבודה מול ספקים, פיתוח של מוצרים לפי הדרישות של הלקוח, וניהול אירועים מיוחדים במתקן | 2016-2018
- מנהל אזור בחברת הסעדה "שיבולת", כולל הקמת סניף חדש של החברה: קליטה וגיוס עובדים, השמה, רכישת ציוד וכלים לעבודת הסניף, בניית תפריטים ותמחור | 2015
- מנהל סניף בית אגד בחברה "שפע": ניהול פרויקטים, עבודה מול רשויות רישוי, ניהול צוות של 15 עובדים, עבודה מול ספקים, בקרת איכות ובטיחות, ניהול תקציב, עבודה מול לקוחות, ניהול אירועים ובניית תפריט | 2009-2015
- שף בתחנת "בק-טק", הר חוצבים, ירושלים | 2008-2009
- עבודה במטבח החם והקר במלון "שרתון פלאזה", ירושלים, כולל ניהול מסעדת הגריל בחודשי הקיץ | 2007-2008
- סגן שף מטבח חם וקר במלון "דן פנורמה", ירושלים, עבודה במגוון מחלקות | 2002-2007
- שירות צבאי: שירות כלוחם בחיל גולני | 1997-2000

פרטי התקשרות

- טלפון נייד: 052-2330830
- דואר אלקטרוני: yanivbril7@gmail.com

המלצות יינתנו ע"פ דרישה.