

שנת לידה : 1994 , ת.ז. : 205655749

מיומנויות וכישורים:

- ↔ בעל ניסיון בתחום הלוגיסטיקה – מחסנאי, תכנון וניהול מלאים לצד שותפות בניהול תהליכי השילוח וכיו"ב. הובלת מהלכים לצמצום עלויות, שיפור תהליכי עבודה, ניהול מלאי ולו"ז אשר הביאו לחסכון משמעותי.
- ↔ מוסר עבודה גבוה, אחריות חריצות ומקצועיות, יכולת עבודה בתנאי לחץ, יכולת למידה מהירה במיוחד בתחומים מגוונים, יוזמה ויצירתיות, מיקוד במטרה, עמידה ביעדים.
- ↔ יכולת ניהול והנעת צוות, ראיה מערכתית רחבה, קבלת החלטות, יחסי אנוש מצוינים, יצירת קשרי אמון ותודעת שירות.

השכלה:

- 12 שנות לימוד – בי"ס אפרים קציר, חולון.
- בגרות מקצועית – במסלול תעשייה וניהול.

קורסים והכשרות:

- קורס צבאי – הכשרת טבחים צבאיים – שף בוגר.
- קורס צבאי – לוגיסטיקה.
- קורס צבאי – משק חינוך - הוראה והדרכה אוכלוסיות מגוונות.
- קורס צבאי – ירי בכלי נשק – רובאי 02.

ניסיון תעסוקתי:

2019 - 2020 : מחסנאי - עובד רכש ולוגיסטיקה, קבוצת מ.י.ח יבוא ושיווק צמיגים וג'אנטיים בע"מ

מטלות מרכזיות במסגרת התפקיד:

- הפקת הזמנות רכש לפי מלאים וטיפולן מקצה לקצה, קשר מול ספקים מהארץ ומחו"ל.
- התאמות הזמנות רכש, פריקת סחורה, מיון ואריזה להפצה ללקוחות החברה, עמידה במועדי אספקה, כל זאת תוך עבודה פיזית מאומצת, זהירות ושמירה על ככלי בטיחות בעבודה.
- שימוש שוטף בתוכנת ניהול מלאי AMT, ביצוע ספירות מלאי והשוואה בין הקיים בפועל לבין הרשום בתוכנת ניהול המלאי כדי לגלות פערים.
- איתור צווארי בקבוק בתהליכי הזרימה של הרכש, אפיון צרכים, מתן פתרון מקצועי, ייעול ושיפור תהליכי עבודה שוטפים.

2016 - 2018 : סו שף מנהל מטבח הכנות במסעדת VONG - מטבח וייטנאמי, סניף רוטשילד ת"א.

מטלות מרכזיות במסגרת התפקיד:

- אחריות לביצוע הזמנות מזון מול ספקים, שליטה בקבלת סחורה חתימה מסודרת על תעודות משלוח, אחריות להכנה יומית של המטבח: פתיחה, הכנות וסגירות בדגש על ניקיון והיגיינה.
- הכנת המזון בזמן ובאיכות הגבוהה ביותר הניתנת על פי הגדרות המסעדה תוך עמידה בדרישות משרד הבריאות.
- טיפול ותחזוקה שוטפת של המטבח והציוד הנלווה.
- ספירות מלאי שבועיות וספירה חודשית כללית.
- חתירה מתמדת לחיסכון במטבח (מזון, חשמל, חומרי ניקוי ועוד).

שנת לידה : 1994 , ת.ז : 205655749

2013 - 2016 : מלצר - גן אירועים שמייים כחולים.

מטלות מרכזיות במסגרת התפקיד :

- עוזר רב מלצרים, ניהול צוות עובדים - מלצרים, ברמנים ומארחים.
- אחראי סידור עבודה וניהול הסרוויס.
- מפעיל דוכני מזון ממגוון מטבחים וסגנונות ברחבי העולם, תוך הפקדה על סטנדרטים גבוהים.
- מפעיל דוכן המשקאות, ברמן ובריסטאי (הכנת קפה).

שירות צבאי:

2013 – 2016 : רס"פ מפקדה, פיקוד מרכז אוגדת איוש, החטיבה המרחבית עוטף בנימין גזרת - רמאללה.

במסגרת תפקידי פעלתי ליישום המשימות המבצעיות אשר התקבלו מהדרג הפיקדי על סמך ההכשרה הצבאית שקבלתי, מגוון המשימות אותם מילאתי הינם בעלי מאפיינים פיקודיים, בהיבטים מקצועיים מנהיגותיים וערכיים, המלווים בדוגמה אישית מתוך רוח המפקד, ורוח היחידה, תוך אחריות לביצוע המשימה, לקיחת יוזמה והגדלת מרחב האחריות. וכן שימת דגש על תהליך קבלת ההחלטות מתוך חשיבה עמוקה ויצירתית. מגוון הפעילויות והמשימות נעשו עפ"י הצרכים, השיקולים המקצועיים וצרכי הצבא.

תעודות:

מצטיין החטיבה המרחבית לשנת 2014 .

מצטיין החטיבה המרחבית לשנת 2016.

שפות:

עברית – שפת אם | אנגלית – ברמה טובה.

יישומי מחשב:

שליטה מלאה בתוכנות ה – OFFICE .

תעודות ומכתבי המלצה ימסרו עפ"י דרישה.