

## אלעד מוסאי

### פרטיים אישיים

תאריך לידה: 26/08/1984

ארץ לידה: ישראל

כתובת: שדר' העצמאות 38 בית-ים

טלפון: 050-8861691

מספר זהות: 6662826-4

E-mail: [billygoatman@gmail.com](mailto:billygoatman@gmail.com)

מצב משפחתי: גרו+2

### השכלה

1999-2002 השכלה תיכונית ביה"ס תיכון ש"ר 12 שנים לימוד, בגרות מלאה.

2007 – קורסים והסמכווי – קורס טבחות סוג 1 (תדמור) – 10 חודשים . תברואן משרד הבריאות.

2017 – ניהול מסען ושיווק בכיר – מכללת מישלב - מצטיין קורס.

רכז: רון לוי

\*שליטה מלאה בתוכנת "Market man"

### ນיסיון תעסוקתי

**מרץ 23 עד היום – עובד באותו המקטeu בחברת שיווק אחרת- "י.ש.מ השדה בע"מ"**

**2018-2023 – סוכן שטח בשיווק ירקות, פירות ירק וכ'ו. (חברת ע. תבלינים ירקים).**

עבודה מול מסעדות, קייטרינגים, אולמות אירוחים ולקוחות עסקיים ופרטיים אחד.

אחראי לניהול שוטף של הקנו, תפעול, גביה והכנות לקוחות חדשים תוך כדי שימור הלוקחות הקיימות.

**2017-2018 – מנהל מטבח "ביתא קפה" בסביון.**

\*הקמת המטבח והזמנות כלל ציוד מטבח + מסעדה

\*ניהול צוות של 10 עובדים

\*אחריות סידור עבודה ושותות, קליטה והבשתה עובדים

\*זמן חומר גלם למטבח – יומיומי , שבועי.

\*אחריות על FC , LC , R2M

**2014-2016 – מנהל מטבח הבנות " קופי בר"**

\*אחראי על ניהול 5-4 עובדים הבנות

\*קניון המטבח

\*ניהול מלאי ואספקה ממספר רב של ספקים - ספירות מלאי

\*אחראי תחזקה שוטפת של המטבח

\*אחריות מלאה על העברת חשבוןות ותעודות משלוח

\*עמידה ביעדים (FC)התנהלות מול מנהל המטבח וכו'.

**2013-2014 – טבח מסעדה "רפאל" – רפי כהן**

\*טבח בכיר פס חמ-דגים , בשר

\*צ'קר

**2013-2010 – טבח מסעדה "טוטו" – ירון שלו**

\*תחילת עבודתה בפס קר

\*התקדמותה בתחום המטבח לכל שאר הפסים , קר, חם, צ'קר, הבנות

\*עמידה בזמןים ולחצים, אחירות גדולה ומילומנות העבודה

**2010-2008 – טבח מסעדה, "טורקי"**

\*למידה כל המטבח מפס קר ועד צ'קר

\*הברת עולם המטבח

**2007-2005 – תחילת הדרכן בעולם המסעדנות**

תחילת דרכיה הייתה במסעדת חוף טובגו בנתניה .

ובהצאי שנה לאחרונה פתיחה של בית-קפה מסעדה טבח ניוביל ומוכשר

**שירות צבאי****2005-2002 – צנחנים – גודז 101 (מסיינט)**

לוחם במשרף 3 שנים ביחידה קרבית.

שחרור בדרגת סמ"ר - מילואים – בטבח ביחידה עד 2012 .

**שפות**

\*אנגלית – ברמה גבוהה מאוד

\*עברית שפת אם

**תמצית**

אמינות, חריצות , קליטה מהירה, יכולת עבודה במצוות ובלחץ, מוסר עבודה גבוה, ניהול עובדים , ניהול מלאי ,

עבודה מול ספקים, תפעול עובדים, יחסן אונוש מצוינים .

תפקידו דרשנו ממוני אחירות , עמידה בלחצים ובזמן.

השתלבות בעבודת צוות ומטען מענה למספר רב של גורמים, נדרשתי למילומנות טכנית גבוהה ויצירתית.