

שנת לידה : 1994 , ת.ז : 205655749

**מיזמי ניירות וכישוריים:**

- ↳ בעל ניסיון בתחום הלוגיסטיקה – מחסנאי, תכנון וניהול מלאים לצד שותפות בניהול תהליכי השילוח וכיו"ב. הובלת מחלכים לצמצום עלויות, שיפור תהליכי עבודה, ניהול מלאי ולוי'ז אשר הביאו לחסכון משמעותי.
- ↳ מוסר עבודה גבוה, אחריות חריצות ומקצועיות, יכולת עבודה בתנאי לחץ, יכולת מיידת מהירה במיוחד בתחום מגוונים, יוזמה ויצירתיות, מיקוד במטרה, עמידה ביעדים.
- ↳ יכולה ניהול והנעת צוות, ראייה מערכנית רחבה, קבלת החלטות, יחסן אנווש מצוינים, יצירת קשרי אמון ותודעת שירות.

**השללה:**

12 שנות לימוד – בייס אפרים קציר, חולון.

בגרות מקצועית – במסלול תעשייה וניהול.

**קורסים והכשרות:**

קורס צבאי – הכשרה טבחים צבאים – שף בוגר.

קורס צבאי – לוגיסטיקה.

קורס צבאי – משק חינוך - הוראה והדרכה אוכלוסיות מגוונות.

קורס צבאי – ירי בכלי נשק – רובאי 02.

**nisyon\_tesokhti :****2019 - 2020 : מחסנאי - עובד רכש ולוגיסטיקה, קבוצת מ.ג. יבוא ושיווק צמיגים וגאנטים בע"מ**

مطلوب מרכזיות במסגרת התפקיד :

- הפקת הזמנות רכש לפי מלאים וטיפולן מוקצה ל凱צה, קשר מול ספקים מהארץ ומהעולם.
- התאמנות הזמן רכש, פריקת סחורות, מימון ואריזה להפצת לקוחות החברה, עמידה במועדי אספקה, כל זאת תוך עבודה פיזית ממומצת, זהירות ושמירה על כלי בטיחות העבודה.
- שימוש שוטף בתוכנת ניהול מלאי AMT, ביצוע ספירות מלאי והשוואה בין הקאים בפועל לבין הרשות בתוכנת ניהול המלאי כדי לגלוות פערים.
- איתור צוואר בקבוק בתהליכי הזרימה של הרכש, אפיון צרכים, מתן פתרון מקצועי, ייעול ושיפור תהליכי עבודה שוטפים.

**2016 - 2018 : סופר מנהל מטבח הנקות במטעדת VONG - מטבח וייטנאמי, סניף רוטשילד ת"א.**

مطلوب מרכזיות במסגרת התפקיד :

- אחריות לביצוע הזמנות מזון מול ספקים, שליטה בקבלה סחורות חתימה מסודרת על תעוזות משלוח,
- אחריות להכנה יומית של המטבח : פתיחה, הנקות וסגידות בדgesch על ניקיון והיגיינה.
- הכנת המזון בזמן ובאיכות גבוהה ביותר הנינתה על פי הגדרות המסעדה תוך עמידה בדרישות משרד הבריאות.
- טיפול ותחזוקה שוטפת של המטבח והציוד הנלווה.
- ספירות מלאי שבועיות וספרה חודשית כללית.
- חתירה מתמדת לחיסכון במטבח (מזון, חשמל, חומרה ניקוי ועוד).

שנת לידה : 1994 , ת.ז : 205655749

**2013 - 2016 : מלאר - גן אירופים שמיים חולים.**

מטלות מרכזיות במסגרת התפקיד :

- עוזר רב מלצרים, ניהול צוות עובדים - מלצרים, ברמנים ומארכיס.
- אחראי סיידור עבודה וניהול הסרויס.
- מפעיל דוכני מזון מגוון מטבחים וסגנונות ברחבי העולם, תוך הפקדה על סטנדרטים גבוהים.
- מפעיל דוכן המשקאות, ברמן ובריסטי (הכנת קפה).

**שירות צבאי:**

**2013 – 2016 : רס"פ מפקדה, פיקוד מרכז אוגדת איווש, החטיבה המרחבית עוטף בניין גראת – רמאללה.**

במסגרת תפקידי פעלתי ליישום המשימות המבצעיות אשר התקבלו מהדרג הפיקדי על סמך ההכשרה הצבאית שקיבלתי, מגוון המשימות אחרות מילאתי הינם בעלי מאפיינים פיקודיים, בהיבטים מקצועיים מנהיגותיים וערכיים, המלויים בדוגמה אישית מותוך רוח המפקד, ורוח היחידה, תוך אחריות לביצוע המשימה, לקיחת יוזמה והגדלת מרחב האחריות. וכן שימת דגש על תהליכי קבלת החלטות מתוך חשיבה عمוקה ויצירתית. מגוון הפעולות והמשימות נעשו עפ"י הצרcis, 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 דרישת.