

## **קורות חיים**

### **פרטים אישיים**

שם פרטי: אדוארד

שם משפחה: גמברוג

שנת לידה: 1968

מעמד משפחתי: נשוי + 1

ארץ לידה: ברה"ם

שנת עלייה: 1992

מספר נייד: 0509930077

דוא"ל: edikgam5@gmail.com

כתובת: צור הדסה, רח' אשד 41/1

**בעל רכב צמוד**

### **השכלה**

1975-1985 - בית ספר יסודי בברה"ם

1985-1990 - אוניברסיטה להנדסה ברה"ם

1997-1998 - בוגר בית הספר למלונות טבריה והגליל- סיום בהצלחה קורס בנושא:

אומנות הבישול,טבחות (**סוג 1**)

2000 : המשך לימוד טבחות, בית הספר "תדמור" הרצליה (**סוג 2**)

2003 : המשך לימוד טבחות, בית הספר "חולידי-אין" טבריה (**סוג 3**)

2016-2017 - סיום בהצלחה קורס ניהול מזון ושיווקאות בכיר (F&BN) מכללת מישלב-המכלה  
לחישובים ומנהלים תל אביב

## ניסיונות תעסוקתי

2015-2022: מנהל מטבח וחדר אוכל, מנהל מזון וمشקאות, קניין,  
בדירות מגן "בית טוביה העיר" ירושלים.

התפקיד כולל:

ניהול וארגון צוות מטבח בחדר האוכל, וניהול עובדי ניקיון.

2013-2015: מנהל מטבח, מחלקת בריאות קייטרינג "סודסקו" בית שמש.  
הוצאת כ-2000 מנחות ביום.

2009-2013: מנהל מטבח "אולמי השרון" ירושלים.

התפקיד כולל:

ניהול וארגון צוות של 10 עובדים,

הוצאת כ-1200 מנחות ביום,

ניהול הזמינות של סchorה ומזון,

ניהול ותוכנון אירועים מיוחדים,

הדרכת עובדים לעבודה לפי נוהלי המקום לשימירה על היגיינה ומשמעת.

2007-2009: שף המלון "HOTEL-C" נווה אילן.

התפקיד כולל:

ניהול וארגון צוות של 25 עובדים,

במסגרת העבודה אני ממונה על חדר האוכל המרכזי של האורחים, לובי,

פאטיוז מזנון חלב, אולם אירועים, קייטרינג ומזנון הבריכה.

ניהול הזמינות של סchorה ומזון,

ניהול מלאי מחסנים ומטבחים,

ניהול ותוכנון מערך מתכונים ותפריטים,

ניהול ותכנון אירועי VIP במקום,

ניהול עלויות מזון וכח אדם,

הדרכת עובדים לעבודה לפי נוהלי המქם לשמירה על היגיינה וסניותה, משמעת,

תודעת שירות, ושאר הוצאות התפעול.

2006-2007: שף תעופוי של מלון "מרידיאן" ים המלח.

התפקיד כולל:

ניהול וארגון צוות של 52 טבחים,

המלון כולל כ-600 חדרים,

במסגרת התפקיד אני ממונה על כניסה, לובי - מסעדה(חלבי), מזנון בריכה,

ניהול ותכנון אירועי VIP במקום.

2004-2006: שף המלון "צל הרום" ים המלח.

התפקיד כולל:

ניהול וארגון צוות של טבחים (12) ועובד ניקיון,

המלון כולל כ-160 חדרים,

ניהול ותכנון מערכ מתכונים ותפריטים,

ניהול מלאי מחסנים ומטבחים,

ניהול הזמן של סחורה ומזון.

2002-2004: שף המלון "מלך שלמה" טבריה.

התפקיד כולל:

ניהול וארגון של טבחים (20) ועובד ניקיון,

המלון כולל כ-260 חדרים,

ניהול מלאי מחסנים ומטבח,

ניהול הזמן של סחורה ומזון,

ניהול עלויות מזון וכח אדם,

ניהול ותכנון מערכ מתכוניים ותפריטים.

2000-2002: שף המלון "רוייאל פלאזה" טבריה.

התפקיד כולל:

ניהול וארגון צוות שלטבחים (13) ועובד ניקיון,

המלון כלל כ-160 חדרים,

ניהול מלאי מחסנים ומטבח,

ניהול הזמןנות של סחרה ומזון,

ניהול עלויות מזון וכח אדם,

ניהול ותכנון מערכ מתכוניים ותפריטים.

1999-2000: שף מטבח חם במלון "פארדייז נגב" באר שבע.

התפקיד כולל:

אחראי על מטבח חם כולל:

אירועים, כנסים,

הוצאת כ-2000 מנות (בשרי) ביום.

1998-1999: קצב במלון "קרואן פלאזה" ים המלח.

במהלך התפקיד השתלמויות במקצוע הנ"ל.

1992-1996: אופה בבית מאפה "ברמן" ירושלים.

## **שפויות**

עברית- שליטה טוביה בדיור, כתיבה וקריאה.

רוסית- שפת אם.

### **כישורים אישיים ומקצועיים**

ניהול מקצועי ויחס אונש מעולים.  
יכולת עמידה ותפקוד במצב לחץ.  
בעל תקשורת טובה עם כל עובדי האזות.  
אחריות ואמינות.

### **יכולות מעשיות**

בעל ניסיון רב בכל מחלקות המטבח.  
בעל יכולות הכנת מזונות שונים ובינלאומיים.  
ניסיון רב בעבודת מטבח "גלאט" כשר.  
ניסיון רב במקצוע הקניין.