

אלעד מוסאי

פרטים אישיים

תאריך לידה: 26/08/1984

ארץ לידה: ישראל

כתובת: שד' העצמאות 38 בת-ים

טלפון: 050-8861691

מס' זהות: 6662826-4

E-mail: billygoatman@gmail.com

מצב משפחתי: גרוש+2

השכלה

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

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

2017 – ניהול מזון ומשקאות בכיר – מכללת מישלב - מצטיין קורס.

רכז: רונן לוי

*שליטה מלאה בתוכנת "Market man"

ניסיון תעסוקתי

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

2018- 2023 - סוכן שטח בשיווק ירקות, פירות ירק וכ'ו.(חברת ע.י תבלינים ירוקים).

עבודה מול מסעדות, קייטרינגים, אולמות אירועים ולקוחות עיסקיים ופרטיים כאחד.

אחראי לניהול שוטף של הקו, תפעולו, גבייה והכנסת לקוחות חדשים תוך כדי שימור הלקוחות הקיימים.

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

*הקמת המטבח והזמנות כלל ציוד מטבח + מסעדה

*ניהול צוות של 10 עובדים

*אחריות סידור עבודה ושעות, קליטה והכשרת עובדים

*הזמנת חומרי גלם למטבח – יומיומי , שבועי.

*אחריות על LC , FC

2014-2016 – מנהל מטבח הכנות " קופי בר" R2M

*אחראי על ניהול 4-5 עובדי הכנות

*קניין המטבח

*ניהול מלאי ואספקה ממספר רב של ספקים - ספירות מלאי

*אחראי תחזוקה שוטפת של המטבח

*אחריות מלאה על העברת חשבוניות ותעודות משלוח

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

2013-2014 – טבח מסעדת "רפאל" –רפי כהן

*טבח בכיר פס חם- דגים , בשר

*צ'קר

2010-2013 – טבח מסעדת "טוטו" – ירון שליו

* תחילת עבודה בפס קר
* התקדמות בתוך המטבח לכל שאר הפסים , קר, חם, צ'קר, הכנות
* עמידה בזמנים ולחצים, אחריות גדולה ומיומנות עבודה

2008-2010 – טבח מסעדת, "טורקיז"

* למידה כל המטבח מפס קר ועד צ'קר
* הכרת עולם המטבח

2005-2007 – תחילת הדרך בעולם המסעדנות

תחילת דרכי הייתה במסעדת חוף טובגו בבת-ים .
ובחצי שנה האחרונה פתיחה של בית-קפה מסעדה טבח מוביל ומוכשר

שירות צבאי

2002-2005 – צנחנים – גדוד 101 (מסייעת)

לוחם במשך 3 שנים ביחידה קרבית.
שחרור בדרגת סמ"ר - מילואים – כטבח ביחידה עד 2012 .

שפות

* אנגלית – ברמה גבוה מאוד
* עברית שפת אם

תמצית

אמינות, חריצות , קליטה מהירה, יכולת עבודה בצוות ובלחץ, מוסר עבודה גבוה, ניהול עובדים , ניהול מלאי ,
עבודה מול ספקים, תפעול עובדים, יחסי אנוש מצוינים .
תפקידי דרשו ממני אחריות , עמידה בלחצים ובזמנים.
השתלבות בעבודת צוות ומתן מענה למספר רב של גורמים, נדרשתי למיומנות טכנית גבוהה ויצירתית.