

קורות חיים

שם: יוני בן נתן
תאריך לידה: 30/1/84
טלפון: 054-7654139
מייל: yoniznow@gmail.com

השכלה

2020-2022: קורס הכשרה והסמכתה מאומנים (קוואצ'ינג), מכללת יוזמות.
2015: קורס טכני מוגנים במכלה למנהל טכני, ראשון לציון. בעל תעודה מתקין וטכני מוגנים.
2013: קורס תיוך ושיווק נדל"ג, אנגלו-סקסון, תל אביב. בעל רישיון תיוך של משרד המשפטים.
1996-2002 – בוגר בית ספר על יסודי משגב, במגמת גיאוגרפיה. בעל תעודה בגרות מלאה.

שירות צבאי

2003-2006: טבח בסדנת בית היל.

nisyon tushukati

2022- היום: אחמש סרויס, מסעדת כביש 90.
2022: סו שף אירופים, חוות בת יער.
2021-2022: אחראי מטבח קר, מלון מצפה הימים.
2021: מנהל מטבח חלביה, מלון סופיה.
2019-2021: אחראי חלוקת עיתונים ועובד מנהל הפצה, קו צפת.
2017-2019: אופה וטבח, מסעדת לחמeka.
2013-2018: מטבח ב"תיכון דבש"- משרד תיוך נדל"ג.
2015-2017: טכני מיזוג אויר.
2015 - היום: שיפוצים , אחזקה , עבודות גינון.
2014: גריל-מן במסעדת "יפו תל אביב" של חיים כהן.
2013: גריל-מן במסעדת "שגב אקספרס", רמת החיל.
2011-2012: טבח פס קר וניהול סרויסים ב"קונטינר", נמל יפו.
2008-2011: סו-שפף וניהול לוגיסטיקה במטבח במסעדת "גורדו", חוף גורדון.

nisyon nesuf

2006-2008: מנהל מטבח במחנה קיז' במסצ'וסטס, ארצות הברית
2002-2003: שנת שירות מטעם "הנוער העובד והלומד" בחולון. התפקיד כלל הדריכה, ריכוז סניף, לוגיסטיקה.

שפות

עברית (שפה אם)
אנגלית (שפה אם)

שונות

בעל חוש טכני מפותח, סבלני, אדיב, יצירתי, טוב עם אנשים, לומד מהר ונכוון ללמידה.
מחפש מקום שייהיה לי לבית שני, מקום שכיף ונעים לעבוד בו ומאפשר צמיחה והתרפות. מקום עבודה
شمעריך תפוקות ויעילות וידע לעתגמל בהתאם למשכורת ובתנאים.
אני פתוח לשינויים ובעל גמישות מחשבתי, אוהב אתגרים ולפטור תקלות בהשhiba יצירתיות.