



ABDULLAH AL-TOHAMI SAMEI

Master Barista (Coffee)

About Me

I'm a Head Barista with strong experience in specialty coffee. I focus on consistency, quality, and creating a memorable customer experience. I always try to improve workflow and help the team perform better under pressure."



+966 582 504 482



jjjabdou99@gmail.com



KSA/ Al Riyadh

LANGUAGE

- English
- Arabic

EXPERTISE

- Understand any mindset
- Creativity
- Fast working
- Negotiation
- Critical Thinking
- Leadership

EXPERIENCE

Work Experience

Head Barista

French Toast – Riyadh

2024 – 2026

- Managed barista team and daily operations
- Trained new staff and improved team performance
- Maintained high coffee quality and customer satisfaction
- Controlled inventory and reduced waste

Head Barista

Layali Dubai Café

2023 – 2024

- Supervised bar operations
- Developed beverage menu
- Ensured quality standards

Barista

Maysa Coffee

2021 – 2023

- Prepared specialty coffee beverages
- Delivered excellent customer service
- Worked

Barista

48 Avenue Roastery

2020 – 2021

- Prepared specialty coffee
- Calibrated espresso extraction
- Maintained cleanliness and organization

- Skills
 - Specialty Coffee Preparation (Espresso & Manual Brewing)
- Latte Art
- Team Training & Leadership
- Quality Control
- Sales & Upselling Skills
- Discipline & Work Under Pressure
- Strong Communication Skills
- Passion for Coffee Industry
-
-
-
-



عبد الله التهامي سمعي

معلم باريستا (قهوة)

نبذة عن نفسي

أنا عبدالله تهاوي، هيد باريستا عندي خبرة أكثر من 6 سنوات في القهوة المختصة.
أركز على جودة الاستخلاص وثبات المستوى، وعندي خبرة في قيادة الفريق والعمل تحت الضغط.
وأحاول دائماً أطور نفسي وأضيف قيمة للمكان اللي أشتغل فيه.

رقم الإقامة: 2490893951

العمر: 30

سنة

+966 582 504 482



jjzabdou99@gmail.com



KSA/ Al Riyadh

اللغات

- العربية
- الانجليزية

مهارات

- فهم أي عقلية
- إبداع
- العمل السريع
- تفاوض
- التفكير النقدي
- قيادة

الخبرات العملية

الخبرات

هيد باريستا

فرنش توست - الرياض

2024 - 2026

- إدارة فريق الباريستا وتنظيم العمل اليومي
- تدريب الموظفين الجدد وتطوير مهارات الفريق
- تحسين جودة القهوة وتجربة العملاء
- متابعة المخزون وتقليل الهدر

هيد باريستا

مقهى ليالي دبي

2023 - 2024

- الإشراف الكامل على البار
- تطوير قائمة المشروبات
- ضمان تطبيق معايير الجودة

باريستا

مايسا كوفي

2021 - 2023

- إعداد مشروبات القهوة المختصة
- تقديم خدمة عملاء مميزة
- العمل ضمن فريق احترافي

باريستا

محمصة 48 أفينيو

2020 - 2021

- تحضير القهوة المختصة
- ضبط استخلاص الإسبريسو
- الحفاظ على نظافة وتنظيم منطقة العمل

المهارات

- (Espresso & Manual Brewing) إعداد القهوة المختصة
- Latte Art
- تدريب وتطوير فريق العمل
- ضبط الجودة (Quality Control)
- مهارات البيع وزيادة المبيعات
- الانضباط والعمل تحت الضغط
- مهارات تواصل قوية
- شغف وحب العمل في مجال القهوة