

حسين يحيى عبد الصبور

شيف

نبذة عني

شيف محترف بخبرة تمتد لأكثر من 10 سنوات في مجال الطهي وإدارة المطابخ في كبرى الفنادق والمطاعم، مثل جاز ليتل فينسيا، الباتروس، وشيتجنبرجر. متخصص في إعداد الأطباق الساخنة والمأكولات الإيطالية، مع سجل حافل في تقديم أطعمة عالية الجودة وفق معايير السلامة والنظافة. أتمتع بمهارات قيادية وتنظيمية قوية، وأعمل بكفاءة تحت الضغط لضمان سير العمل بسلاسة في البيئات الديناميكية.

الخبرات المهنية

هيد شيف | 2024 - حتى الآن

مطعم وكوفي شوب شاي وقهوة - القاهرة، العاشر من رمضان

ديمي شيف بقسم السخن والإيطالي | 2022 - 2024

فندق جاز ليتل فينسيا - العين السخنة

ديمي شيف بقسم السخن والإيطالي | 2021 - 2022

فندق الباتروس وايت بيتش - الغردقة

هيد شيف | 2020 - 2021

مطعم وكوفي شوب كومباني - العين السخنة (منتجع الأهرامات)

شيف فرست كوميس بقسم السخن والإيطالي | 2019 - 2020

فندق الكمال - شرم الشيخ، خليج نعمة

شيف سكند كوميس بقسم السخن والإيطالي | 2017 - 2019

فندق شيتجنبرجر كورايا - مرسى علم

مساعد شيف | 2012 - 2014

مطعم سوري شاورما الشامي - القاهرة

معلومات التواصل

+20-155-177-2825

+20-100-130-5368

husseinyahya1994@gmail.com

أسيوط - مصر.

التعليم

دبلوم صنایع - التخصص: فني هندسة إلكترونيات مطور | 2013.

المهارات

- الإسعافات الأولية
- القدرة على العمل تحت الضغط.
- تنظيم وإدارة الوقت بكفاءة.
- مهارات قوية في التواصل والعمل الجماعي.
- الدقة والانتباه للتفاصيل.
- التكيف السريع مع بيئات العمل المختلفة.
- تنفيذ المهام بكفاءة وسرعة.
- الالتزام بمعايير السلامة والجودة في العمل.

المهارات التقنية



- إتقان استخدام مايكروسوفت أوفيس (ورد - إكسل - باوربوينت).
- إجادة استخدام الكمبيوتر.
- استخدام وسائل التواصل الإجتماعي.

اللغات

- اللغة العربية (لغة أم)
- اللغة الأنجليزية الإنجليزية: جيد

البيانات الشخصية

- الجنسية: مصري
- تاريخ الميلاد: 1994/10/1.
- الخدمة العسكرية : تم تأديتها.