



الدمام - حي الزهور , الدمام

966540073870

sayedabdelhamid66@gmail.com

السيد عبد الحميد عبد الله

كاشير

الهدف الوظيفي

عملت في عدة مطاعم ومحلات كيري كاشير
ومدير فرع ومدير مستودع ومطبخ رئيسي ولديه
القدره على ترتيب العمل والقياده والامنه في
العمل

اللغات

العربيه

الانجليزيه

الخبرة المهنية

كاشير

مطاعم بينيرو بمصر الجديده
بالقاهره
القاهره
مايو ٢٠١٥ - سبتمبر ٢٠١٨

- استلامات النقود من الزبائن في حاله الدفع كاش
- اصدار فاتورة المشتريات لكل زبون والتأكد قبل اصدار الفاتورة هل يتم الحساب كاش ام شبكه
- القيام اخر اليوم بعمل الموزانه لعمليات الشبكه والتأكد من توافق المجاميع ومطابقة الكاش والصندوق
- ١- لاحتفاظ بالوثائق والمستندات والفواتير الخاصه بالمبيعات والمشتريات والمصروفات بملفاته الخاصه
- مساعده الزبائن في الرد على استفساراتهم ومساعدتهم في حاله الرغبه في استبدال او استرجاع اي من بنود الطلب وتوفير المعلومات الازمه حول العروض والمنتجات المتوفره .
- تغليف البضائع تغليف امن ووشعها في الاكياس
- اتباع جميع الاجراء والقوانين التابعه للمطعم المتعلقه بقسائم وكوبونات الشراء والعروض

مدير فرع ببيسترو مصر الجديده

بيسترو مصر الجديده
القاهره

أكتوبر ٢٠١٨ - نوفمبر ٢٠٢٠

- تنسيق العمل داخل المطعم في الجزء الخارجي والداخلي للمطعم بشكل يومي.
- الإشراف على تقديم خدمة مميزة وزيادة رضا العملاء
- التعامل بدقة مع شكاوى العملاء وتقديم الحلول المناسبة.
- المراجعة المنتظمة لجودة الإنتاج وتحسين حجم المبيعات.
- ١- إشراف على مواعيد الموظفين وجدولة فترات الراحة والإجازات.
- تقييم أداء الموظفين وتقديم الملاحظات لتحسين الانتاجية.
- متابعة الاحتياجات من الأدوات والمنتجات الخاصه بعمليات التشغيل والإبلاغ عن الطلبات بشكل دوري.
- الإشراف على تطبيق قواعد الصحة والسلامة والإجراءات الوقائية.
- تحسين الصورة الذهنية لدى العملاء وتقديم الاقتراحات لتطوير الخدمات واكتساب ولاء العملاء.
- ادارة الميزانيات التشغيلية وتحديد إجراءات تساعد على تخفيض المصروفات.
- إنشاء تقارير مفصلة بشكل دوري عن الإيرادات والمصروفات.
- الإشراف على عمليات الترويج للمطعم وتحضير المناسبات المختلفة.
- تقديم اقتراحات لطرق التسويق المختلفة مثل عروض الخصومات والاعلانات على شبكات التواصل الاجتماعي.
- تدريب الموظفين الجدد والحاليين على تحسين خدمة العملاء.
- تنفيذ الخطط والسياسات التي تحافظ على سمعة المطعم وتزيد من ولاء العملاء.

مدير المستودع والمطبخ الرئيسي لسي جوس (بيت الباشوات)

محلات بيت الباشوات لتقديم
المشروبات
الدمام
يونيو ٢٠٢٢ - الوقت الحالي

- متابعة صرف المواد الخام من المستودع الرئيسي الى المطبخ المركزي
- التأكد من ان الانتاج من المواد الخام مطابق للوصفات المثبتة من الشيف الرئيسي وعدم وجود هدر
- متابعة صرف الانتاج من المطبخ الرئيسي الى الفروع المختلفه حسب الطلبات المسبقه من الفروع
- صرف وتحويل المنتجات الى الفروع على برنامج فودكس واستلام الفروع المنتجات
- الجرد اليومي للمخزون بالمستودع للتأكد من المطابقة الرصيد الدفتري مع الرصيد الفعلي
- صرف الطلبات من المواد الخام الخاصه بالفروع وتحويله على برنامج فودكس وعمل سندات صرف بالبضائع
- استلام البضائع المختلفه والتأكد من المطابقه المواد بالفواتير مع المواد المستلم الفعلي والتأكد من صلاحية المواد وعمل سندات استلام بالبضائع
- المتابعه الدوريه لتواريخ الانتهاء الصلاحيه للمواد الموجوده بالمستودع والصرف الدوري للمواد الوارد اولا يصرف اولا .
- الجرد اليومي للمستودع والتأكد من توافر المنتجات وعمل طلبات شراء بالمواد القريبه على الانتهاء .

المؤهل الدراسي

بكالوريوس

بكالوريوس تجاره شعبه محاسبه
الزقازيق
٢٠١٤

حاصل على بكالوريوس تجاره شعبه محاسبه من كلية التجاره جامعه الزقازيق بتقدير عام مقبول

المهارات

برنامج فودكس وبرامج الحسابات

ميكروسفت اوفيس