

مدير صالة مطعم بخبرة عملية في الإشراف على فريق العمل، تنظيم الصالة، وتقديم تجربة عملاء متميزة. أبحث عن فرصة في مطعم أو كافيه لتطوير الأداء، رفع كفاءة الخدمة، وتحقيق رضا الزبائن والمحافظة على سمعة المكان.

• الخبرة المهنية

كاشير - مطعم النور - سوهاج

- الإشراف على جميع العمليات اليومية داخل الصالة.
- متابعة أداء طاقم الخدمة وتوزيع المهام.
- التعامل المباشر مع شكاوى العملاء وحلها بسرعة.
- التنسيق بين المطبخ والصالة لضمان سرعة تقديم الطلبات.
- تدريب الموظفين الجدد على أساليب الخدمة والضيافة.
- متابعة نظافة وترتيب الصالة والالتزام بمعايير الجودة.

كاشير - مطعم العائلة - المنيا

- استقبال العملاء وترتيب الطاولات.
- تسجيل الطلبات والتنسيق مع المطبخ.
- مساعدة الزبائن في اختيار الأطباق المناسبة.
- المحافظة على نظافة المكان وجودة الخدمة.

• التعليم

- بكالوريوس خدمة اجتماعيه - جامعة اسيوط 2013م

• المهارات

- الإشراف على الصالة وتنظيم سير العمل.
- قيادة فريق عمل وتحفيز الموظفين.
- خدمة العملاء وحل المشكلات بمرونة.
- التنسيق بين الصالة والمطبخ والكاشير.
- متابعة جودة الخدمة والالتزام بمعايير النظافة.
- إدارة الوقت والعمل تحت ضغط.
- مهارات تواصل وإقناع ممتازة.
- إعداد تقارير يومية عن أداء الصالة.

• اللغات