



محمد محمدی

مدیر رستوران

استان ایلام، ایلام، اشرفی اصفهانی

mohammad-

mohammadi@.com

۰۹۱۲۳۴۵۶۷۸۹ - ۰۲۱۴۶۰۴۶۰۰۰

اطلاعات پایه

جنسیت: مرد / سال تولد: ۱۳۶۵ / وضعیت سربازی: معافیت / وضعیت تاهل: متاهل

اطلاعات شغلی

وضعیت اشتغال: مشغول به کار هستم و به دنبال شرایط بهتر کاری میگردم / آماده کار در: کل کشور / حداقل حقوق درخواستی: توافقی

اطلاعات تحصیلی

کارشناسی ارشد مدیریت اجرایی

دانشگاه ایلام / از ۱۳۸۳-۷ تا ۱۳۸۵-۴ / معدل ۱۷

کارشناسی صنایع غذایی

دانشگاه فردوسی مشهد / از ۱۳۸۳-۶ تا ۱۳۸۷-۴ / معدل ۱۹

زبانهای خارجی

انگلیسی

متوسط

عربی

پیشرفته

ترکی استانبولی

پیشرفته

کردی

حرفه‌ای

مهارت‌ها

نوآوری در خدمات

پیشرفته

آشنایی با غذای ملل

حرفه‌ای

آشنایی با غذاهای ایرانی

حرفه‌ای

توانایی طبخ غذاهای ملل

متوسط

توانایی طبخ غذاهای ایرانی

پیشرفته

رعایت نکات بهداشتی

پیشرفته

آشنایی با قوانین بهداشت

حرفه‌ای

تنظیم منوهای رستورانی

حرفه‌ای

آشنایی با امور صنفی رستوران‌داری

حرفه‌ای

راه‌اندازی رستوران از ایده تا اجرا

حرفه‌ای

مهارت‌ها



ادامه...

پیشرفته	جزئی نگر	پیشرفته	برگزاری جلسات داخلی
پیشرفته	برنامه ریزی داخلی	حرفه‌ای	برگزاری دوره‌های آموزشی
حرفه‌ای	مدیریت در شرایط کاری پرفشار	حرفه‌ای	انجام کار تیمی

سوابق کاری



از ۱۳۹۵-۹ تا اکنون

رستوران ایرانی ایرانیان - مدیر

ایجاد رستوران شخصی ایرانیان جهت ارائه غذاهای ایرانی فرنچ‌آیزینگ رستوران جهت ایجاد یک برند ماندگار تربیت پرسنل رستوران جهت ارائه خدمات نوین رعایت اکثر استانداردهای بین المللی در زمینه رستوران داری ایجاد شبکه اجتماعی قدرتمند و معرفی خدمات بروز ایجاد همکاری مشترک با برترین سرویس‌های تحویل اینترنتی غذا پایش سلامت روزانه کارکنان پایش کیفیت غذاهای رستوران به صورت دوره‌ای جهت حصول اطمینان از پایداری کیفیت غذا

از ۱۳۹۰-۷ تا ۱۳۹۵-۸

رستوران فرنگی غذای خوب - مدیر شعبه

ارتقا به عنوان مدیر شعبه رستوران غذای خوب انتخاب به عنوان شعبه نمونه در سه سال متوالی ارتقا کیفیت خدمات رستوران با ارائه برنامه‌های مدون کاری

از ۱۳۸۶-۲ تا ۱۳۹۰-۶

رستوران فرنگی غذای خوب - مدیر داخلی

مدیر داخلی رستوران فرنگی بهبود فروش روزانه رستوران با ارائه طرح‌های جذاب به میزان 10 درصد در ماه اول و میانگین 40 درصد در سال اول تغییر در ساختار منو، متناسب با ذائقه مردم محلی انتخاب کارمند برتر ماه در طول فعالیت جهت بهبود خدمات رسانی کارمندان و ایجاد فضای رقابتی سالم

از ۱۳۸۵-۴ تا ۱۳۸۶-۲

رستوران غذاهای ایرانی - مسئول خرید

خرید اقلام مصرفی رستوران تهیه اقلام مصرفی جهت استفاده روزانه از مراکز توزیع با حداقل قیمت برنامه‌ریزی جهت خرید به طور روزانه و هفتگی به طوری که هیچ کالای مصرفی کم نیاید تهیه گزارشات خرید و فاکتورهای خرید به صورت طبقه‌بندی شده جهت ارائه به مدیریت

دوره‌ها



از ۱۳۹۰-۱ تا ۱۳۹۰-۶

دوره آشپزی ملل

آموزش انواع سس غذاهای ایتالیایی غذاهای فرانسوی غذاهای مدیترانه غذاهای شرق آسیا

از ۱۳۹۰-۷ تا ۱۳۹۰-۱۲

دوره آشپزی ایرانی

اصول آشپزی ایرانی انواع کباب‌های ایرانی انواع خورشدهای ایرانی

دوره‌ها



ادامه...

از ۱۳۹۱-۱ تا ۱۳۹۱-۶

دوره آموزش مدیریت و راه اندازی کافه و رستوران و اصول و تشریفات

آموزش رستوران‌داری نوین
 چگونگی ایجاد یک رستوران از ایده تا عمل
 مدیریت داخلی رستوران
 چگونگی جذب مشتری
 رقابت در بازار حرفه‌ای

از ۱۳۹۱-۷ تا ۱۳۹۱-۱۲

دوره کنترل قیمت

دوره کاربردی کاست کنترل و یا کنترل هزینه‌ها به منظور آموزش کنترل و برآورد هزینه‌های داخل رستوران و کافی شاپ می‌باشد.

مدارک، گواهینامه‌ها، افتخارات



صدور در ۱۳۹۰-۶

دوره آشپزی ملل

موسسه آموزشی رستوران‌داری ایرانیان / شماره (سریال) الف/۱۱.۲۲.۳۳

صدور در ۱۳۹۰-۱۲

دوره آشپزی ایرانی

موسسه آموزشی رستوران‌داری ایرانیان / شماره (سریال) الف/۱۱.۲۲.۳۳

صدور در ۱۳۹۱-۶

دوره آموزش مدیریت و راه اندازی کافه و رستوران و اصول و تشریفات

موسسه آموزشی رستوران‌داری ایرانیان / شماره (سریال) الف/۱۱.۲۲.۳۳

صدور در ۱۳۹۱-۱۲

دوره کنترل قیمت

موسسه آموزشی رستوران‌داری ایرانیان / شماره (سریال) الف/۱۱.۲۲.۳۳

پیوندها



 Instagram <https://instagram.com/instagram>

 twitter <https://twitter.com/>