מאיר אוחיון

סו שף - מטבח בשרי כשר

אשדוד | 053-0000065 | meir.ohayon@email.com

ניסיון תעסוקתי

סו שף · מסעדת בשרים כשרה (140 מקומות), ראשון לציון 2022 – היום

- מנהל משמרות ערב של 6-9 טבחים ומוציא 250-320 מנות בערב בסופי שבוע.
- הורדתי את הפחת השבועי ב-25% באמצעות רשימות הכנות לפי תחזית הזמנות ותיוג FIFO קפדני.
- אחראי על הזמנות מ-7 ספקים ועל ספירת מלאי שבועית; שותף לצמצום הפודקוסט מ-34% ל-30%.
- הכשרתי 8 טבחים חדשים בעמדות גריל ופס חם; 6 מהם נשארו במטבח יותר משנה.

טבח קו וטבח ארוחות בוקר · מלון עירוני (220 חדרים), בת ים 2018 – 2022

- עבדתי בעמדת ארוחת הבוקר (בופה וביצים לפי הזמנה) מול 300-450 סועדים בבוקר.
- עבדתי באירועים של עד 400 סועדים, כולל הכנות בכמויות ושמירה על טמפרטורות הגשה.
- קודמתי מעמדת הכנות לטבח קו בתוך 8 חודשים, ושימשתי מחליף לאחראי המשמרת בהיעדרו.

שירות צבאי

טבח ואחראי אפסנאות מזון · צה"ל 2015 – 2018

- בישול במטבח בסיס ל-250 חיילים ביום, קבלת סחורה, ספירות מלאי ושמירה על נהלי הגיינה וכשרות.

השכלה

קורס בישול מקצועי (טבחות) · בית ספר לבישול 2018

קורס הגיינה ובטיחות מזון 2022

תעודת בגרות 2015

כישורים וכלים

ניהול משמרת וצוות · עמדות גריל ופס חם · הכנות בכמויות · ניהול מלאי והזמנות · בטיחות מזון ו-FIFO · מטבח כשר בהשגחה

שפות

עברית - שפת אם · צרפתית - רמה טובה · אנגלית - רמה בסיסית