

ניסיון תעסוקתי

מנהל מסעדה · מסעדה איטלקית (120 מקומות), באר שבע

2022 – היום

- ניהול מלא של מסעדה במחזור שנתי של כ-9 מיליון ₪ — צוות של 28, ספקים, תזרים ומלאי.
- הורדתי את הפודקוסט מ-33% ל-28.5% בתוך שנה באמצעות ניהול מלאי יומי ומו"מ מול ספקים.
- צמצמתי תחלופת עובדים ב-40% דרך תהליך קליטה מסודר ושיחות משוב חודשיות.
- העליתי את דירוג הגוגל מ-4.1 ל-4.6 (מעל 800 ביקורות) בתוך שנתיים.

אחראי משמרת (אחמ"ש) · רשת מסעדות, באר שבע

2019 – 2022

- ניהלתי משמרות ערב של 12-15 עובדים ו-250 סועדים, כולל סגירת קופה יומית.
- הכשרתי 20 מלצרים חדשים; בניתי את ערכת ההדרכה שהרשת אימצה בשני סניפים.

שירות צבאי

טבח ואחראי מטבח · צה"ל

2015 – 2018

- ניהול מטבח שהאכיל 400 חיילים ביום — הזמנות, מלאי וצוות של 6.

השכלה

קורס ניהול מסעדות · מכללת הענף

2021

תעודת בגרות מלאה

2015

כישורים וכלים

ניהול פודקוסט ולייבר · תוכנות קופה (רסטיגו / אינפיניטי) · ניהול מלאי והזמנות · גיוס והכשרת צוות · רישיון עסק ותברואה

שפות

עברית — שפת אם · אנגלית — רמה טובה