منار خلدون محمود شاهين Chef de partie

|  |  |
| --- | --- |
| **السيـرة الذاتيـة** | **C.V** |
| **البيانات الشخصية** | **Personal Information** |
| **الاسم الرباعي** |  **منار خلدون محمود شاهين** |  **MANAR** **KH.M.SHAHIN**  | **Name** |
| **الجنسية** | **أردنية**  | **JORDANIAN** | **Nationality** |
| **تاريخ الميلاد** | **01/11/1983** | **01/11/1983** | **Birth date** |
| **مكان الميلاد** | **عمان - الاردن** | **AMMAN-JOR** | **Birth place** |
| **الحالة الاجتماعية** | **متزوجة** | **MARRIED** | **Marital Status** |
| **بطاقة الأحوال** | **9832042474** | **9832042474** | **I. D. No.** |
| **الخبرات العملية** | **experiences** |
| * **مسؤولة عن المطبخ بالكامل.**
* **تخطيط القائمة والشراء التوظيف والموظفين وهو مسؤول عن إدارة المطبخ كاملة.**
* **تحضير الطعام للأفراد.**
* **الاشراف على تقديم الاطباق الجذابة بشكل دوري.**
* **الاشراف على جميع المراحل إعداد الطعام من خلال دراسة الوصفات وإعداد قوائم الاطباق المختلفة.**
* **استخدام تقنيات الطهي الحديثة والمبتكرة.**
* **استخدام مكونات تقليدية وغير تقليدية لتحضير قائمة الطعا من البداية حتى يصبح الطبق على أكمل وجه.**
* **إعداد أدوات ومكونات الطهي اللازمة لتحضير الاطباق.**
* **تقطيع وتقشير مختلف الأطعمة على مستوى عالي من الدقة.**
* **اشغال الافران والأجهزة الأخرى في المطبخ حسب التطور وحسب المعدات المتاحة.**
* **المحافظة علة جميع أجزاء واقسام المطبخ قبل وبعد واثناء التحضير.**
* **التأكد من أن جميع مساعدي الشيف يعملون ويتبعون قواد السلامة والنظافة العامة.**
* **لبس الزي الرسمي وتغطية شعر الراس.**
* **التحقق من تواجد جميع مكونات لائحة الطعام التي تشمل الشوربات والسلطات والاطباق الرئيسية والحلويات.**
* **تقطيع جميع أنواع اللحوم والاسماك وتنظيف الخضار والفاكهة وتتبيل الطعام ودمج مختلف النكهات والتوابل مع الفاكهة والخضروات وأنواع اللحوم المختلفة.**
* **مراعاة وجود جميع الاطباق التي تناسب جميع الاذواق والأشخاص.**
* **تحضير الأطعمة للأشخاص الذين يعانون من الحساسية من بعض أنواع الأطعمة المختلفة.**
* **تحضير الطعام وفق طلب أو حسب القائمة المعتمدة.**
* **الاشراف على شراء المواد الغذائية وتخزينها كما يجب.**
* **توزيع المهام وتوكيل مساعدين الشيف القيام بها.**
* **تحضير أدوات الطبخ الأساسية مثل السكاكين والمقالي والأدوات اللازمة كافة.**
* **الاشراف على كامل الطباخين المساعدين.**
* **القدرة على العمل تحت ضغط واتخاذ القرار .**
* **الاطلاع الدائم على أحدث أساليب الطهي .**
* **النطوير والتحسين المستمر لعملية الطهي والاهتمام بالسرعة والجودة**
* **تطبيق معايير الصحة والسلامة العامة**
 | **\* Responsible for the entire kitchen.****\* List planning -purchase-recruitment and staff and is**  **responsible for full management of the kitchen.*** **Preparing food for individuals.**
* **Supervising all stages of preparation of the talm by studying recipes and preparing lists of different dishes.**
* **Use different cooking techniques .**
* **Use traditional and non-traditional ingredients to prepare the menu from the beginning until the dish is fully cooked.**
* **Prepare the necessary cooking tools and ingredients to prepare dishes .**
* **Peel and peel various foods at a high level of accuracy .**
* **Lighting ovens and other appliances in the kitchen according to development and according to the available equipment .**
* **Maintain all parts and sections of the kitchen before , after and during food preparation .**
* **Make sure that all chefs assistants work and follow safety and hygiene rules .**
* **Wearing uniforms and covering the hed hair .**
* **Chech the presence of all ingredients on the menu, including**

**Soups , salads ,min dishes and desserts.*** **Cut all kinds of meat and fish , clean vegetables and fruits , season food and combine various flavors and spices with fruits and vegetables of different types of ment .**
* **Take into account the presence of all dishes that suit all tastes and people.**
* **Prpare food for people who are allergic to some different types of foods .**
* **Take into account the presence of all dishes that suit all tastes and people.**
* **Prepare food for people who are allergic to some different types of foods .**
* **Prepar food according to request or according to the approved menu .**
* **Supervising the purchase and storage of food as it should be.**
* **Distribution of tasks and the hiring of chef assistants to do them.**
* **Prepare basic cooking utensils such as knives , pans , daggers and all necessary tools .**
* **Full supervision of auxiliary cooks .**
* **The ability to work under pressure and make decisions.**
* **Full access to the latest cooking methods.**
* **Continuous development and improvement of the cooking process and attention to speed and quality.**
* **Applying public health and safety standards .**
 |
| **الانجازات** | **Achievement** |
| **حققت نجاحات مبهرة في حفل حناء سمو الاميرة إيمان وسمو الأمير الحسين ولي عهد المملكة الأردنية الهاشمية وفي كافة المناسبات العائلة المالكة بفضل الله وكرمه** | **She achieved impressive successes at the henna ceremony of her highness princess iman and his highness prince Hussein crownprince of the Hashemite kingdom of Jordan, and in all occasions to god and his generosity** |
| **حققت وما زلت أحقق نجاحات وبصمة مميزة في جميع مناسبات التي تخص العائلة المالكة من الامراء والاشراف ولي كل الفخر** | **I have achieved and continue to achieve successes and a distinguished imprint on all occasions related to the royal family of princes and supervision , and I am very proud.** |
| **الدورات التدريبية** | **training courses** |
| * **دورة ICDL الدولية للكمبيوتر لمدة 120 ساعة**
 | **International ICDL computer course for 120 hours** |
| * **دورة إدارة الوقت لمدة 20 ساعة**
 | **• Time Management Course for 20 hours** |
| * **دورة تحليل الانماط الشخصية 15 ساعة**
 | **•15- hour patterns personal cycle analysis** |
| * **دورة إدارة الجودة بالقطاع الصحي 15 ساعة**
 | **Quality health sector management cycle15-hour** |
| * **دورة مهارات الاتصال 15 ساعة**
 | **15-hour A course in communication skills** |
| * **دورة جلوتين فري**
 | **Gluten free course** |
| * **دورة مستوى نظافة الغذاء**
 | **Food hygiene intermediate level** |
| **الخبرات العملية** |  |
| **الوظيفة**  | **الديوان الملكي العامر** | **من 2015 حتى الان على راس العمل** |
| **الوظيفة** | **قصر الاميرة نور بنت عاصم والاميرة ياسمين بنت عاصم** | **2011-2014** |
| **الوظيفة** | **عملت في برنامج السياحة العلاجية بين الأردن والسعودية بوظيفة مدير طعام وشراب**  | **ثلاث سنوات** |
|  |  **معلومـات للتواصـل** |  **Contact Information** |  |
| **البريد الالكتروني** | **zobemanar@gmail.com** | **zobemanar@gmail.com** | **E-mail** |
| **هاتفي الخاص** | **00962791472812** | **00962791472812** | **Special Tel.** |
| **العنوان** | **عمان - الاردن** | **Amman- Jordan** | **Address** |