Oprating manager

Monaf diab
0506988300





Experience and study

Higher tourist institute 2009
traid cham merdian hotel trind 2009-2010

shami restaurant assistant manager 2012-2014
jeddah

bayt aldabi restaurant oprating manager 2015-2020
bay rock lounge and restaurant 2020-2023
artisan healthy - operating manager - healthy food 2022-2023

Syria - 26/01/1990

Duties and responsibilities



1 short-term development plan) 6 months (and long term) more than one year (declared) The Section ' s objectives, aspirations and developmental steps are well and efficient.
2 monitoring and analysis of deviation from plans, causes, treatment methods and design of a specification brochure
On the basis of those working according to the regulations to be applied, they ar sandals and sizes of a branch.
3 is responsible for eensuring that the daily works are completed by the production line in the kitchen, the bar and so on.
4 is responsible for the application of regulations, regulations and policies for the Operational Section.
5. Follow-up to employment training and training schedules and analysis of the results and proceeds of training.
6 is responsible for the availability of all required material for operational operations in quantities commensurate with the volume and nature of work for each
A section, consumer control, damaged and promising according to the established system. 7 are responsible for the availability of health, professional and standard conditions for workers, as well as materials, supplies and equipment.
The workers ' places of service after their study and submission are catering and branch managers.
- 8 are responsible for following up, accomplishing any material malfunction, following up and monitoring periodic maintenance models and working on
Fix all the malfunctions for the job.

Duties and responsibilities

1 short-t9 reports required) Weekly, monthly, annual (to assist other departments to make the right decision.
10 are responsible for solving any labour problems if they are not solved by the branch department, with cash processing guaranteed.
Intact, a safe environment for workers.
- 11 are responsible for controlling costs, quality, customer satisfaction, speed of service, increasing profitability and controlling.
Local competitors, their operations, the work of comparisons and their presentation of direct management.
- 12 are responsible for lack of revenue as a result of the lack of operational raw materials.
- 13 persons responsible for the application of health and safety requirements) Property and other, and open a file to keep his documents.
14. Development of a product deposit proportional to sales and good profits
- 15. Follow-up and analysis of expenses
- Sixteen Mino worked in several departments.
17. Work with me



responsibilities and functions:

1 executive function: mentoring within branch management

2 coordination posts: function as operational coordinator Three service posts: advice and services to branch managers...

4. Risks to be avoided for proper understanding:

- 5) Inappropriate appointment of an individual to work needs

6. Decrease in turnover rate

- 7 is bored.

8-Human resources practices and activities:

10 job design and job analysis

- 11 human resources planning

- 12 no poles.

Development and training of managers Development and training of personnel

- 16 wages, salaries and rewards

Profit and loss

Champs



Cleaning



Hospitality



Precise



Quality



Mainte nance



Speed servicce



Quality Section

Sociological methods -

Through all the senses of smell, vision, taste, touch, hearing, and this.
Roads help a lot in the process of accepting and developing food
Food packaging is appropriate for storage and distribution.
The food content explanation card is clear and written in appropriate language.
To the consumer.
* The date of production and the period of validity shall be mentioned.

Non-sensitivity

It's the one that uses machines to evaluate food properties, whether they're natural.
Or chemistry
* Food quality is in accordance with the International Food Constitution and is done
Ran random tests of food stock samples to see how far
Human consumption authority
Foodstuffs are stored under proper conditions.
It's free of any chemical contamination, and it's also necessary to set up periodic checks to check.
Food safety and quality.

Health inspection



A proper health inspection certificate is very important where you're careful.
Periodic inspection and follow-up to ensure that the restaurant abides by the rules.
Food security and health, as well as cleaning up everything from floors, tables and...
Tools, toilets and cleaning of the bartender himself and the shelves.



Hygiene



The restaurant must maintain a high level of hygiene, because that would.
To reflect on the visitor when assessing the quality of the place and the food.

level of service:



He has to be his keeper visiting the restaurant. - What?
No matter how good the food is, the visitor won't come to your restaurant if you get a level. Bad service



الدراسات والخبرات

المعهد العالي السياحي 2009

فندق تدمر الشام متدرب 2009-2010

شركة مطاعم شامي مساعد مدير2012-2014

شركة مطاعم بيت الظبي : مديرتشغيل - 2015-2020

مطعم ولاونج باي روك كورنيش جدة : مدير تشغيل 2020 - 2022

ارتزان هيلثي - الطعام الصحي - ومخبز - مدير تشغيل 2022-2023

Syria - 26/01/1990

واجبات والمسؤوليات

اعداد خطه تطويريه قصيرة المدى(6 شهور)وطويلة المدى(أكثر من عام)موضحا فيها
. اهداف القسم وتطلعاته وخطواتالعمل التطويري بجوده وكفاءه
مراقبة وتحليل الانحراف عن الخطط الموضوعة والاسباب وطرق العلاج وتصميم كراسة مواصفات يقوم على اساسهاالعاملين بالعمل وفقا للوائح المقرر العمل بها وتكون دليلا شاملا
.ومقياسا لأي فرع من الفروع
3-مسئول عن ضمان إنجاز الأعمال اليومية بخط الانتاج(المطبخ. والبار وما الى ذلك)على الوجه
.الاكمل
4-مسئول عن تطبيقاللوائح والأنظمة والسياسات المتبعة بما يخص قسم التشغيل .متابعة تدريب العمالة ومواعيد التدريب وتحليل نتائج التدريب والعائد منها
5- مسئول عن توافر كل المواد اللازمة للعمليات التشغيلية بكميات تتناسب مع حجم وطبيعة
6- العمل لكل قسم. ومراقبة المستهلكوالتالف واعدامه حسب النظام المتبعة مسئول عن توافر الشروط الصحية والمهنية والقياسية للعاملين وكذلك المواد والادوات.
7- والتجهيزات واماكن الخدمة للعملاء بعددراستها وتقديمها من مسئول تطويرالاطعمه ومدراء .الفروع
مسئول عن متابعه وانجاز أي اعطال جوهريه ومتابعة ومراقبة نماذج الصيانة الدورية والعمل
8- على اصلاح جميع الاعطال لمافيه مصلحة العمل.
اعداد التقارير المطلوبة(اسبوعيه. شهريه .سنوية)لمعاونة الادارات الاخرى لسرعة اتخاذ
9- القرار المناسب.
مسئول عن حل اي مشاكل خاصه بالعملاء إذا لم يتم حلها من ادارة الفرع. مع ضمان معالجة
10- النقد بشكل سليم .وضمانبيئة مأمونه للعملاء.
مسئول عن مراقبة التكاليف والجودة ورضاء العميل وسرعة الخدمة والعمل على زيادة
11- الربحية ومراقبة المنافسين المحليينوعمليات التشغيل لديهم وعمل المقارنات وعرضها للإدارة .المباشرة
مسئول عن نقص الايرادات نتيجة لعدم توافر المواد الخام اللازمة للتشغيل.
12- مسئول عن تطبيق الاشتراطات الصحية واشتراطات السلامة(الدفاع المدني)وكذلك
13- التأمين على الممتلكات وغيرها وفتحملف لحفظ المستندات لديه.
وضع رسبي خاص بالمنتجات يتناسب مع المبيعات ويحقق أرباح جيدة
15- متابعة وتحليل
14 – المصروفات
16- عمل منيو بعدة أقسام
17 - العمل بما يسند لي

مسؤليات ومهام



وظيفة تنفيذيه: توجيه الافراد داخل ادارة الفروع

2-وظيفة تنسيقية:

عمل كمنسق لأنشطة التشغيل

3-وظيفة خدميه: تقديمالنصائح والخدمات لمديرين الفروع...

5 المخاطر التي يجب تجنبها للفهم الصحيح لإدارة التشغيل:

-تعيين فرد غير مناسب لاحتياجات العمل

انخفاض معدل دوران العمالة

6-شعور الفرد بالملل

-7

عدم قيام الفرد بالعمل على أكمل وجه

8-ممارسات وانشطة الموارد البشرية:

9-تصميم الوظائف وتحليل الوظائف

10-تخطيط الموارد البشرية

-11الاستقطاب

12-الاختيار والتعيين

13-تنمية وتدريب المديرين

14-تنمية وتدريب العاملين

16-الاجور والمرتبات والمكافئات

الأرباح والخسائر

Champs





صيانة



جودة



خدمة سريعة



نظافة



ضيافة



دقة

جودة الطعام

ب- الطرق الغير حسية:-

هي التي تستخدم الآلات لتقييم خواص الغذاء سواء كانت خواص
طبيعية أو كيميائية و تكون كالآتي:-
* أن تكون جودة الغذاء وفقا
لمعايير الدستور الدولي للأغذية و أن يتم عمل إختبارات عشوائية
لعينات من مخزون الأغذية لمعرفةمدى
صلاحيتها للأستهلاك البشري.
أن تكون بطاقة شرح محتويات الغذاء واضحة و مكتوبة بلغة .مناسبة
للمستهلك
أن يتم ذكر تاريخ الإنتاج و فترة * .الصلاحية
و لذلك لابد على أي مطعم مراعاة جودة الطعام المتمثلة في التجهيز و
التخزين و المناولة لتجنب حدوث أي أمراض أو تسمم نتيجة
إستخدامها.

الطرق الحسية

عن طريق جميع الحواس(الشم-
الرؤية-التذوق-اللمس-السمع) وهذه الطرق تساعد كثيرا في
عملية تقبل الغذاء وتطويره.
أن يكون التغليف للمواد الغذائيه .مناسباً للتخزين و التوزيع
أن يتم تخزين المواد الغذائية في ظل ظروف مناسبة (
نظيفة- آمنة- خالية من أي تلوث كيميائي)، ويجب كذلك
اقامة فحوصدورية للتأكد
من سلامة و جودة الغذاء.

التفتيش الصحي



وجود شهادة تفتيش صحي سليمة أمر في غاية الأهمية حيث تحرص عملية التفتيش و المتابعة الدورية على التأكد من إلتزامالمطعم بقواعد الأمن الغذائي والصحة و أيضا نظافة كل شئ من أرضيات و طاولات و .أدوات و مراحيض و نظافة النادل نفسه والشيف



الجو العام للمطعم-3:-

يحرص المطعم على تقديم الأجواء المريحة التي تشعر الزائر بالراحة و الخصوصية و تتمثل جودة الأجواء المحيطه بالأتي

النظافة



يجب أن يحافظ المطعم على
مستوى عال من النظافة لأن ذلك من شأنه
أن ينعكس على الزائر عند تقييمه
لجودة المكان و الطعا.

الخدمة



يجب أن يكون الترحيب بالزائر مشج
ًعا له على إستمرارية زيارته
للمطعم، فمهما كانت جودة
الطعام عالية لن يأتي
الزائرلمطعمك إذا تلقى مستوى .خدمه سئ
مستوى الخدمة يتحدث عنك و عن مطعمك و لذلك يجب الإنتباه
إلى كيفية التخاطب مع العميل و
أهمية اللباقة في الرد على أيإستفسار له

Our Mockup Device

Presentations are communication tools that can be used as demonstrations, lectures, speeches, reports

Newly Published

Best Food



Monaf diab

Operating and Development Manager

0506988300

Monaf9019@gmail.com

Ksa- JED - RUH

Contact me



Thanks You

creat: monaf diab