

سوابق کاری

باریستا

کافه تهران

تهیه و سرو روزانه بیش از ۲۰۰ نوشیدنی گرم و سرد با حفظ کیفیت و سرعت سرویس آموزش و راهنمایی ۴ باریستای تازه استخدام در زمینه استانداردهای تهیه نوشیدنی کاهش ۲۰ درصدی هدررفت دانه قهوه با تنظیم صحیح آسیاب و کنترل موجودی ثبت و مدیریت سفارش‌ها با دستگاه POS و حفظ میانگین رضایت مشتریان بالای ۹۵ همکاری در طراحی منوی فصلی و اضافه شدن ۸ نوشیدنی جدید به منوی کافه

باریستا

کافه ایرانیان

آماده‌سازی روزانه بیش از ۱۵۰ سفارش نوشیدنی و دسر تهیه انواع نوشیدنی‌های بر پایه اسپرسو، دمی و نوشیدنی‌های سرد کنترل موجودی مواد اولیه و ثبت سفارش هفتگی اقلام مصرفی افزایش ۱۸ درصدی فروش نوشیدنی‌های پیشنهادی از طریق معرفی محصولات به مشتریان رعایت کامل استانداردهای بهداشت و نظافت تجهیزات در تمامی شیفت‌ها

کمک باریستا

کافی شاپ ایرانیان

آماده‌سازی مواد اولیه و پشتیبانی از تیم باریستا در ساعات شلوغ سرویس‌دهی روزانه به بیش از ۱۰۰ مشتری شست‌وشو و نگهداری دستگاه اسپرسوساز و آسیاب قهوه مشارکت در کنترل موجودی انبار و کاهش ۱۵ درصدی کمبود مواد اولیه با ثبت دقیق مصرف آماده‌سازی و بسته‌بندی سفارش‌های بیرون‌بر

مهارت‌ها

بیشرفته

Coffee Roasting

بیشرفته

Latte Art

بار گرم

پیشرفته

بار سرد

پیشرفته



مدیریت آشپزخانه

پیشرفته

مسئولیت‌پذیری

پیشرفته



مشتری‌مداری

پیشرفته

خوش برخوردی

پیشرفته



حل مسئله

پیشرفته

دم‌آوری قهوه‌های تخصصی

پیشرفته



تحصیلات

کارشناسی هتلداری مدیریت

دانشگاه آزاد اسلامی تهران مرکزی | معدل ۱۷

۱۳۹۵/۰۷ - ۱۴۰۴/۰۴



زبان‌های خارجی

انگلیسی

پیشرفته



دوره‌ها

دوره لاتِه آرْت

۱۳۹۸/۰۳ - ۱۳۹۸/۰۵

دوره جامع باریستایی

۱۳۹۶/۱۰ - ۱۳۹۶/۰۸

مدارک، گواهینامه‌ها، افتخارات

لاتِه آرْت

آکادمی قهوه ایرانیاِن | شماره (سریال) 11.22.33/الف


۱۳۹۸/۰۵ - بدون انقضا

گواهینامه باریستای حرفه‌ای

سازمان فنی و حرفه‌ای | شماره (سریال) 11.22.33/الف

۱۳۹۶/۱۰ - بدون انقضا

لینک‌ها | نمونه کارها

instagram.com/instagram 

توضیحات

باریستا با بیش از ۵ سال سابقه فعالیت در کافه‌های تخصصی، مسلط به تهیه انواع نوشیدنی‌های گرم و سرد بر پایه قهوه، تنظیم آسیاب، فوم‌گیری شیر و ارائه خدمات حرفه‌ای به مشتریان هستم.