



آرین بانیانی

سر آشپز رستوران

راه انداز آشپزخانه صنعتی و مدرس رشته متصدی کافی شاپ و هتل داری با بیش از نه سال سابقه کار

سوابق شغلی

1395 - 1394 >> **مدیر سالن / سوپروایزر**

کافه این

فارس، شیراز

وظایف و دستاوردها

- مدیریت تیم کارکنان سالن و رهبری آنها برای بهترین عملکرد و خدمات به مشتریان
- مشاوره و راهنمایی به مشتریان برای انتخاب مناسب ترین خدمات و محصولات
- حل مسائل و رفع اشکالات احتمالی مشتریان با حفظ رضایت و ارتقای کیفیت خدمات

1396 - 1396 >> **سرآشپز صبحانه**

کافه سنتو

فارس، شیراز

وظایف و دستاوردها

- طراحی منوی صبحانه با توجه به سلیقه مشتریان
- برنامهریزی و سازماندهی فرآیند تهیه صبحانه
- تهیه غذاهای خاص و متنوع برای صبحانه

1397 - 1396 >> **سرآشپز صبحانه**

کافه الفا

فارس

وظایف و دستاوردها

- برنامهریزی و تعیین منوی صبحانه بر اساس استانداردهای صحتی و غذایی
- راه اندازی و مدیریت عملیات کامل آشپزخانه صبحانه
- مدیریت تیم آشپزان

1399 - 1397 >> **آشپز ایتالیایی/سوپروایزر**

کافه رستوران داکوما

فارس، شیراز

وظایف و دستاوردها

- تهیه و آماده سازی غذاهای ایتالیایی با استفاده از روشها و دستورالعملهای اصولی
- سرپرستی و نظارت بر کارکنان در دستگاه آشپزخانه
- برنامهریزی و سازماندهی فعالیتهای روزانه آشپزخانه بر اساس نیازمندیهای رستوران

1399 - 1399 >> **مدیریت کافی شاپ**

کافه فنسی

فارس، شیراز

وظایف و دستاوردها

- برنامهریزی و مدیریت روزانه فعالیتهای کافی شاپ
- مدیریت تیم کارکنان و آموزش مهارت‌های جدید به آنها
- بهبودسازی فرآیندهای عملیاتی و افزایش بهره‌وری کافی شاپ

متولد: ۱۳۷۸/۳/۱۹

وضعیت تأهل: مجرد

وضعیت سربازی: پایان خدمت

chefbaniy@gmail.com

(+۹۸)۹۳۶۸۹۶۵۵۶۶

فارس، شیراز

شبکه اجتماعی

Arian.baniyani

+۹۸۹۳۶۸۹۶۵۵۶۶

مهارت‌ها

متصدی کافی شاپ هتل داری

آشپزی

دسر های فرانسوی

سوپروایزر

شیرینی پزی

فرش پاستا

اشپز فرنگی

سی فود ها

دوره‌ها و گواهینامه‌ها

شیرینی پزی

موسسه: قنادی فنسی

سالن داری

موسسه: آموزشگاه گردشگران سرو

امور صندوق داری

موسسه: ورک شاپ بانک حکمت ایرانیان (رویا نگهبان)

مدرس متصدی کافی شاپ هتل داری

موسسه: سازمان فنی حرفه ای کشور

اشپزی ایتالیایی

موسسه: بیک اکادمی

فرش پاستا

موسسه: تشریفات

سر آشپز صبحانه

موسسه: بیک اکادمی

سنسوری قهوه

موسسه: آکام

راه انداز کافی شاپ

کافه پیور

فارس، شیراز

وظایف و دستاوردها

- برنامه ریزی و سازماندهی جلسات وقت بندی
- مدیریت پرسنل و آموزش کارکنان
- سرویس دهی به مشتریان و رفع مشکلات

راه اندازی و سر آشپز

کافه بریک

فارس، شیراز

وظایف و دستاوردها

- راه اندازی و سر آشپز
- برنامه ریزی و سازماندهی منوی رستوران
- رهبری تیم آشپزخانه و بهبود عملکرد کارکنان

آشپز ایتالیایی

مجموعه لافرین

فارس، شیراز

وظایف و دستاوردها

- تهیه و طبخ غذاهای ایتالیایی بر اساس رستوران منو
- نظارت بر استفاده صحیح از مواد غذایی و رعایت بهداشت و تمیزی در آشپزخانه
- انتخاب و سفارش مواد اولیه مورد نیاز برای طبخ غذاهای ایتالیایی

سرآشپز و راه انداز

کافه رستوران دیوار شازده

فارس، شیراز

وظایف و دستاوردها

- مدیریت و هماهنگی با تیم آشپزی در آشپزخانه
- برگزاری دوره های آموزشی برای سایر آشپزان
- پیگیری و کنترل مواد اولیه و تهیهی مواد خام برای آشپزخانه

سو شف

رستوران آرکانو

فارس، شیراز

وظایف و دستاوردها

- مدیریت و نظارت بر فرآیند آماده سازی و سرو غذا برای مشتریان
- تضمین کیفیت بالا و استاندارد در تهیه و ارائه غذاها و نوشیدنی ها
- آموزش و راهنمایی کارکنان جدید در زمینه های بهداشت و ایمنی غذا
- برقراری ارتباط مؤثر با مشتریان و دریافت بازخورد برای بهبود خدمات
- مدیریت تیم خدمات مشتریان و ارائه پشتیبانی ۲۴ ساعته به مشتریان.
- تربیت و آموزش کارکنان جدید در زمینه نحوه خدمت رسانی و ارتباط با مشتریان.
- بهبود فرآیندهای کاری و بالا بردن رضایت مشتریان از طریق نظرسنجی های منظم.

سرپرست کارگاه دسر فرانسوی

بانور

فارس، شیراز

وظایف و دستاوردها

- مدیریت و نظارت بر تولید دسرهای فرانسوی با کیفیت بالا و مطابق با استانداردهای داخلی و بین المللی.
- توسعه و پیاده سازی دستورالعمل های جدید برای بهبود فرآیند تولید و افزایش بهره وری.
- آموزش و هدایت تیم کارگاه در خصوص تکنیک های جدید پخت و تزئین دسرها.
- تحلیل و بررسی عملکرد تولید و ارائه گزارش های هفتگی به مدیریت برای اتخاذ تصمیمات استراتژیک.
- ایجاد و حفظ ارتباط با تأمین کنندگان مواد اولیه برای تضمین کیفیت و دسترسی به منابع مورد نیاز.

» ۱۳۹۹ - ۱۴۰۰

» ۱۴۰۰ - ۱۴۰۱

» ۱۴۰۱ - ۱۴۰۲

» ۱۴۰۲ - ۱۴۰۳

» بهمن ۱۴۰۲ - خرداد ۱۴۰۳

» خرداد ۱۴۰۳ - اکنون