



احمد امير حسين

نبذه عني

أنا محترف منظم وذو توجه دقيق واثمته بخبرة واسعة في إدارة المستودعات، بما في ذلك أدوار مشرف استلامات، وأمين مخزن، ومراقب مخزون. لدي خلفية قوية في الإشراف على استلام وتخزين وتوزيع البضائع، وأتميز في ضمان دقة المخزون والحفاظ على مستويات التخزين المثلى وتطبيق إجراءات فعالة لتحسين كفاءة العمليات. قدرتي على قيادة الفرق، ومراقبة جودة المخزون، وضمان الامتثال للوائح السلامة والتخزين، ساهمت بشكل مستمر في تحقيق التشغيل السلس لعمليات المستودع. أنا ملتزم بتحسين عمليات المخزون وضمان التعامل مع جميع المواد بأعلى مستويات العناية والدقة.

معلومات التواصل

01121232296

amyrahmd447@gmail.com



الفيوم . مصر



الخبرات المهنية

المسمى الوظيفي: مشرف استلامات

رئيس للجهاز الكهربائية . أكتوبر ٢٠٢٢-الآن

- 1. **الإشراف على الاستلامات وضمان جودة المنتجات ومراجعة الفواتير والمستندات المتعلقة**:
- 2. **إدارة فريق العمل المسؤول عن تفريغ وترتيب الشحنات وضمان سلامة الإجراءات المتبعة في المستودع وتوزيع المهام بشكل فعال**:
- 3. **الدقة في العمل والقدرة على التعامل مع الشخصيات المختلفة**:
- 4. **متابعة طباعة مواد الدعاية المختلفة ومراجعتها في صالة العرض وحصر التوالف والنواقص في مواد الدعاية المختلفة**:
- 5. **مراجعة المخزون وقت الحاجة والمشاركة في الجرد**:
- 6. **إدخال البيانات وتسجيل كافة المدخلات اليومية من أذن توريد ومرتجات على النظام وضمان ترحيل الأذن اليومية للموردين**

المسمى الوظيفي: مراقب مخزون

عرفه اخوان {ماركت} . سبتمبر ٢٠٢١ - أكتوبر ٢٠٢٢

مراقبة المخزون وتنظيمه والتأكد من عرض المنتجات ومتابعة طرق التخزين.

القيام بعمليات الجرد حيث القيام بجرد دوري وعشوائي للمخزون للتأكد من مطابقة الرصيد الفعلي مع الرصيد في النظام وتقديم تقارير بالانحرافات**:

متابعة تواريخ الصلاحية وجودة المنتجات:

المسمى الوظيفي: أمين مخزن

مصنع الريفي {يونيو ٢٠١٥ - يونيو ٢٠١٨ و ديسمبر ٢٠٢٠ - سبتمبر ٢٠٢١}

1. **استلام البضائع** التأكد من أن المواد الغذائية المستلمة تطابق المواصفات والكميات المطلوبة، وفحص تواريخ الصلاحية.
2. **التخزين** تخزين المواد الغذائية بطريقة صحيحة تضمن الحفاظ على جودتها وسلامتها، بما في ذلك استخدام التبريد أو التجميد عند الحاجة.
3. **إدارة المخزون** تتبع الكميات المتاحة من المواد الغذائية وتحديث السجلات بشكل دوري، مع الأخذ في الاعتبار تواريخ الصلاحية لتجنب الفاقد.
4. **الصرف والتوزيع** تجهيز الطلبات وتسليم المواد الغذائية للجهات المستفيدة بطريقة تضمن الحفاظ على سلامة المنتجات.
5. **مراقبة الجودة** التأكد من سلامة ونظافة المواد الغذائية المخزنة بانتظام.
6. **تطبيق معايير السلامة الصحية** التأكد من تطبيق معايير الصحة والسلامة في جميع الأوقات، بما في ذلك مكافحة الآفات والحفاظ على بيئة نظيفة.
7. **إعداد التقارير** تقديم تقارير دورية عن حالة المخزون، بما في ذلك المواد القريبة من انتهاء الصلاحية والمواد التي تحتاج إلى إعادة الطلب.

المهارات

- الابداع و الابتكار
- العمل علي برامج
- مايكروسوفت اوفيس
- التواصل مع الاخرين
- مهارات التعاون
- العمل تحت الضغط
- سريع في تعلم المهارات الجديدة
- منظم للوقت