



MOUHAMED NGOM

CUISINIER • PÂTISSIER • SERVEUR

PROFIL

Cuisinier passionné et polyvalent, formé en hôtellerie et restauration. Expérimenté en cuisine, pâtisserie, garde-manger et service, avec une bonne capacité d'adaptation aux exigences des hôtels et restaurants. Sérieux, organisé et attentif à la qualité, je souhaite mettre mon savoir-faire au service d'une équipe professionnelle.

COORDONNÉES

78 305 01 10 • 77 790 23 92

ngomouhamed458@gmail.com

Saly Portudal / Mbour, Sénégal

COMPÉTENCES

- Cuisine chaude & froide
- Pâtisserie & dressage
- Garde-manger
- Mise en place & organisation
- Hygiène et sécurité alimentaire
- Travail en équipe

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

2025 – 2026

CHEF CUISINIER – HOTEL LAMANTIN BEACH

- Préparation et envoi des plats • organisation du poste •
- contrôle de la qualité • coordination en cuisine

2025

CUISINIER – HOTEL FRAM

- Mise en place • préparation des plats • respect des
- fiches techniques et des normes d'hygiène

2024 – 2025

CUISINIER / RENFORT CUISINE – HOTEL ROYAM

- Production en cuisine • préparation des buffets •
- dressage • appui aux différents postes

2024

EXTRA EN CUISINE – PALM BEACH HÔTEL

- Mise en place, garde-manger et préparation des services

2023 – 2024

STAGIAIRE – LAMANTIN BEACH

- Pâtisserie et service restaurant • préparation • dressage
- assistance au service

2022 – 2023

STAGIAIRE – PALM BEACH HÔTEL

- Cuisine, garde-manger et initiation à la pâtisserie

FORMATION & DIPLÔMES

2021 – 2024

- Formation Hôtellerie – Centre de Formation Critérium THR, Mbour

2020

- BFEM
- Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP)
- Diplôme de fin de formation – École Critérium

LANGUES

- Français – bon niveau
- Wolof – langue courante

CENTRES D'INTÉRÊT

- Sport
- Voyage
- Découverte et création de nouvelles recettes