

# Daniel Diégane Ngom

## DETAILS PERSONNELS

Adresse	Nationalité : Sénégalaise
Rue Longue Vie 36 1050 Ixelles Belgique	Lieu de naissance : Mbour, Sénégal
	Date de naissance : 31/07/1985
	Téléphone : 0465 442745
	Email : danielngom@yahoo.com

## EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

\*10-2017 : Stage en entreprise auprès de la Résidence Malibran : découpe légumes, préparation potages, sauces et desserts, préparation plats chauds pour une centaine de résidents.

<http://www.acis-group.org/institutions/149/bienvenue.php>

\*04-2017- 11-2017: Formation professionnelle commis de cuisine, service traiteur: (i) découpe légumes, cuisson viande et poisson, préparation potages, sauces et desserts, préparation des menus suivant fiches techniques, mise en place, (ii) service de salle et service lors d'organisation de banquets extérieurs, (iii) plonge et entretien matériel de cuisine – Arpaije <http://www.arpaije.be/> - Ixelles, Bruxelles – Contact : 02/644 59 57

\*01-2016 – 03-2017: Bénévole auprès de Emeraude asbl – Aide à la préparation des repas, plonge – Nivelles, Belgique – Contact : 067 21 51 04

\*12-2016 – 03-2017: Volontaire auprès du Restaurant social géré par le Centre Social de Bruxelles Sud- Est– Dressage des tables, service, nettoyage et lavage de la vaisselle – Flagey, Bruxelles – Contact : 026485001

\*02-2014, 05-2016 : Les Ecolodges du Sénégal, Simal, Sénégal <http://www.ecolodge-senegal.com/>  
Aide logistique et assistant des groupes touristiques afin d'assurer le bon déroulement du séjour  
Contact : + 221 77 090 85 11

\*11-2012, 01-2014 : Bar Mame Gnagna, Mbour Sénégal  
Serveur : service aux tables et comptoir, nettoyage. Aide à la cuisine dans la préparation des assiettes.  
Contact : +221 77 427 81 04

\*2010 - 2012 : Epicerie St Marie, Mbour, Sénégal  
Vendeur, gérant du stock et des commandes  
Contact : +221 77 518 52 70

## *TRAINING PROFESSIONNELS*

04.2017 – 11.2017 : Arpaije – Ixelles, Belgique – voir mention parmi ‘Expériences Professionnelles’ - Formation en commis de cuisine, service traiteur

\*03.2017 (4 séances de 3h chacune) : Horeca be pro – Anderlecht, Belgique  
Techniques de nettoyage et utilisation des produits

\*03.2017 (3 séances de 4h chacune) : Horeca be pro – Anderlecht, Belgique  
Habillage, découpe et préparation des viandes et des poissons, connaissance des appoints et des temps de cuisson de la viande et des poissons

## *EDUCATION*

\*2003-2008 : Baccalaureat.  
Lycée El Hadj Mamadou Diouf, Foundiougne  
Fatick, Sénégal

\*2000-2003 : BFEM : Brevet de fin d études moyennes.  
Collège St Gabriel Thiès, Sénégal

## *COMPÉTENCES*

\*Langues :

Français : Niveau Excellente

Espagnol : Bonnes notions

Anglais : Niveau scolaire

\*Dynamique, rigoureux et bon sens de l’hygiène

\*Bonne présentation, ponctuel et toujours à l’écoute des instructions. Capacité de travailler sous pression, bonne communication.

\*Capacité de travailler en tant que partie d’une équipe tout comme indépendamment.

\*Capacité de exécuter plusieurs taches à la fois.

## *INTÈRETS*

\*Sports : Football, Natation, Jogging.

\*Histoire, Cuisine, Sciences.

## *REFERENCES*

M. Charles Traoré – Responsable projet « Restaurant Social »	M. Malang Mané – Responsable logistique
Centre Social de Bruxelles Sud Est, Bruxelles Tel. 0484990219	Les Ecolodges du Sénégal, Simal, Sénégal Tel. +221 77 572 94 76