



HABIB SAYEGH

Chef cuisinier

À propos de moi

"Un chef devrait être meilleur goûteur que cuisinier. Dans la créativité, ce n'est pas ce que l'on cherche qui compte, c'est ce que l'on trouve".

41 ans
Permis B



+221 78 603 96 70



latelierduchef84@gmail.com



52 rue Félix Faure,
Dakar, Sénégal

LANGUAGES

- Français, Arabe et Wolof (courant)
- Anglais (intermédiaire)
- Espagnol (scolaire)

INFORMATIQUE

- Maîtrise de l'environnement Windows (Excel, Word, Powerpoint)

CENTRE D'INTÉRÊTS

Sport (football, ping-pong, tennis, volleyball, Basket, Surf, Squash, Padel) - Cinéma

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

Consultant culinaire pour le compte de Nestlé via un prestataire externe chargé de la cuisine de Nestlé.

Du 1er au 10 Octobre 2024

- Formation du personnel sur la charte de Nestlé.
- Intervention sur les techniques culinaires, l'amélioration du menu existant et le respect de l'application de la méthode HACCP et FIFO

Le Souimanga Lodge à Fimela - Coach culinaire

Du 20 Octobre au 5 Novembre 2024

- Création de la nouvelle carte, suivant les produits du terroir de la Mangrove
- Formation de la carte aux personnels Cuisine et Salle
- Calcul ratio cout/matière pour les économies de l'entreprise

La CAVE

Octobre 2022 - Octobre 2024

- Responsable Manager / caviste et cigares
- Stratégie marketing, communication avec la clientèle et animation d'équipe

Catering O2 et Taiyo - Consultant culinaire

Juillet - Aout 2022

- Élaboration de la carte et calcul ratio coût matière
- Méthode FIFO et HACCP
- Intervention technique sur l'ADN des produits
- Récupération et transformation des produits

Maison M, Libreville- Gabon - Consultant culinaire

Août 2021-Avril 2022

- Formateur cuisine et salle
- Élaboration de la carte- Calcul des coûts et Gestion des stocks.

Février 2020 : Qualification

BOCUSE D'OR Sirah-4^{ième}

Position- Dakar- Sénégal

Restaurant le Z'Grill point E, Dakar-Sénégal / Février 2016-Juillet 2018

Gérant et chef cuisinier

FORMATIONS

**École Supérieure de Cuisine Française-
Ferrandi - Paris - France**

- Titre CCIP Cuisinier -Restaurateur (diplôme homologué BAC+3) /2009-2011
- CAP Cuisine / 2006-2007

**Institut Universitaire et Technologique
Toulouse - France**

Gestion et Administration des entreprises
2005-2006

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

Chef à domicile : traiteur, atelier culinaire adulte et enfant/consultant chef : Abidjan-Côte d'Ivoire
Octobre 2014-Janvier 2016

Restaurant PIAZZA Dakar-Sénégal
Sept 2012 -Sept 2013

- Chef cuisinier

Restaurant Chez Philippe Biarritz-France Saison d'été
Juin 2012-Sept 2012

- Chef de partie viandes, poissons et entrées chaudes

Restaurant Alkimia Dakar-Sénégal
Janvier 2012 -Avril 2012

- Sous-chef de cuisine

Restaurant STAY by Yannick Alléno Beyrouth-Liban
Nov 2011- Déc 2011

- Chef de partie à la viande

Hôtel Martinez Restaurant la « Palme d'or » Cannes**
- France / Sept 2011 - Oct 2011

Demi-chef de partie garniture viande

Restaurant Le Briketenia* Guéthary -France
Avril-Août 2011

- Chef de partie à la viande

Stage-Restaurant Le Neuvième Art Saint-Just-Saint-Rambert -France**
Février-Juillet 2010

- Commis aux postes entrées, poissons et viandes

Terrou-Bi ** Dakar - Sénégal**
Avril - Juin 2009

- Tournent dans tous les postes

Stage-Sheraton Hôtel Ressort & SPA - Dubaï - E.A.U
Sept. 2008 - Fév. 2009

- Commis tournent dans les cuisines : froide (entrées), chaude (buffets et restaurant), pâtisserie.
- En charge du « life station » au restaurant principal

Stage-Sheraton hôtel Ressort & SPA - Gambie - Sénégal
Déc. 2007 - Mai 2008

- Création de l'entrée du nouvel an
- En charge du « life station » au restaurant principal

Stage-Restaurant Marius & Janette* Paris 17^{ème} - France
Janvier 2007

- Commis aux entrées