



Tabaski FAYE

Cité des enseignants/Kounoune
Rufisque-SENEGAL
Tél :77 076 16 75
77 990 62 14
E-mail tabou1@live.fr

FORMATIONS

1998-1999 Terminale L2
Fatick-Sénégal *Lycée Coumba Ndoffène Diouf*

2002-2004 Formation d'application à l'ENFHT de Dakar, partie restauration hôtelière
Dakar-Sénégal *ENFHT*

2002-2004 BEP-Restauration hôtelière et touristique
Dakar-Sénégal *ENFHT*

Logiciels maîtrisés : Word, Excel

LANGUES

Anglais : Moyen

Français : Courant

EXPERIENCES PROFESIONNELLES

2001-2002 Dakar-Sénégal

SENELEC, Secteur Bureau d'ordre/Direction générale

Stagiaire

2004-2005

03 stages de perfectionnement :

- Bougainvillées (Bar-café-téria)
- Méridien Dakar (garde-manger-room service)
- Kadiandoumagne Ziguinchor (Cuisine-chaud)

2017 -2020 : Assistant cuisinier au HIT PARADE HOTEL ; Abidjan-Dakar

2016-2017: Chief cook au MT/Mauritanker TEMMA (06 mois) HARBOR

2014-2015 : Cook Assistant chez SUMMA TOURISM, dans le cadre de la construction du CICAD de Diamniadio

2012-2014 : Bar Back au lounge bar restaurant le SHARKY'S aux Almadies

2010-2012 : Assistant cuisinier à l'hôtel HOBBE-Kolda ; spécialités : cuisine de chasse, gibier et volailles diverses.

2009-2010 : Cuisinier à l'hôtel **Kairaba**, club de vacances écologique-Toubacouta

2008-2009 : Stage en qualité de Barman, room service à l'hôtel **Ngor Diarama** de Dakar

2007-2008 : Assistant cuisinier au campement de chasse : **GNETA DE LUXE**-Kédougou ; spécialisés : boucherie et grillades diverses, avec le chef français Vincent Ricardon

2005-2007 : Serveur à l'hôtel Kalissai à **ABENE**/Casamance

CENTRES D'INTERETS

Sports : foot ball, gymnastique

Lecture

Internet