

# CURRICULUM VITAE

## MAMADOU DOUMBOUYA

Parcelles Assainies, Unité 20, Villa 118 — Dakar, Sénégal

Téléphone : +221 77 522 45 94

Email : modoums66@gmail.com

---

## Profil Professionnel

Manager expérimenté avec plus de 8 ans dans la gestion d'équipes et d'opérations dans le secteur de la restauration. Compétent dans la supervision quotidienne, le développement du personnel, le contrôle qualité, et l'amélioration continue du service. Reconnue capacité à diriger avec rigueur, à optimiser les ressources et à garantir la satisfaction client dans un environnement dynamique et exigeant.

---

## Compétences Clés

- Supervision d'équipe
  - Planification des horaires et des rotations
  - Leadership motivant et participatif
  - Gestion opérationnelle (salle et cuisine)
  - Contrôle qualité et suivi des standards
  - Formation et intégration du personnel
  - Gestion des stocks et relations fournisseurs
  - Respect des normes canadiennes d'hygiène et sécurité alimentaire
  - Gestion des conflits et résolution proactive
  - Sens de l'organisation et capacité à gérer les priorités
  - Service client et fidélisation
  - Maîtrise des logiciels de gestion et systèmes POS
  - Suivi budgétaire et optimisation des coûts
  - Suivi des indicateurs de performance (ventes, productivité, pertes)
  - Adaptabilité et communication efficace en français (bon niveau d'anglais)
- 

## Expérience Professionnelle

### Manager — Restaurant YUM-YUM, Nord-Foire (2018 – 2024)

- Encadrement de plus de 80 employés répartis en cuisine, salle, livraison et nettoyage
- Gestion des plannings, rotations et affectations selon les besoins opérationnels
- Supervision des services pour garantir rapidité, qualité et satisfaction client
- Mise en œuvre de formations internes sur les normes d'hygiène, sécurité et qualité
- Suivi rigoureux des stocks, commandes et relations fournisseurs
- Contrôle des coûts, gestion budgétaire et analyse des marges
- Traitement des réclamations clients et amélioration continue du service
- Participation à des audits qualité et respect des normes en vigueur

# CURRICULUM VITAE

## **Assistant Manager** — **Restaurant YUM-YUM**, Ouakam (2016 – 2018)

- Soutien à la gestion quotidienne des activités opérationnelles
- Intégration des nouvelles recrues et organisation des formations
- Suivi des commandes, stocks, hygiène et entretien
- Appui dans les décisions stratégiques et les campagnes promotionnelles

## **Équipier Sénior** — **Restaurant YUM-YUM**, Ouakam (2014 – 2016)

- Préparation des plats (pizzas, pâtes, desserts), organisation de la cuisine
  - Suivi des stocks, respect des délais et normes sanitaires
  - Accueil des clients et gestion des demandes spécifiques
- 

## **Formation**

- **Licence en Géographie**, UCAD Dakar, 2010
  - **Baccalauréat**, Lycée Alpha Molo Baldé, Kolda, 2006
- 

## **Langues**

- Français : courant (écrit et oral)
  - Anglais : compréhension intermédiaire
- 

## **Informatique**

- Suite Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint)
  - Logiciels de gestion de restaurant (stocks, plannings)
  - Systèmes POS (point de vente)
- 

## **Références**

Disponibles sur demande.