






# VINCENT HUM

CV 2023

## JEUNE INTÉGRATEUR MULTIMÉDIA

### CONTACT

-  514-664-8338
-  vhumla@hotmail.com
-  Montréal
-  [LinkedIn](#)
-  [Portfolio](#)

### COMPÉTENCES

- Curiosité
- Rapidité d'exécution
- Courtoisie
- Flexibilité
- Aisance relationnelle
- Capacité d'adaptation
- Travail en équipe

### LOGICIEL

- Visual Studio
- Photoshop
- Unity
- Maya

### PROGRAMMATION

- HTML
- CSS/SCSS
- JAVASCRIPT
- PHP
- C#
- GIT
- SQL

### CENTRES D'INTÉRÊT

- Photographie
- Les cuisines du monde
- Arts plastiques
- Musique
- Le Volleyball
- Écologie
- Le sport

### LANGUES

- Français
- Anglais
- Cantonnais

### PROFIL

Fort d'une expertise conjointe en tant que chef sushi et serveur, ainsi que d'un DEC en intégration multimédia, je suis autonome, enthousiaste et prêt à contribuer à une organisation dynamique avec mon savoir-faire polyvalent.

### FORMATION

**Techniques Intégration Multimédia**

**Collège de Maisonneuve**

2021 - En cours

**Diplôme d'études secondaires**

**École secondaire Édouard-Montpetit**

2016-2021

### EXPÉRIENCE

#### Serveur

Phoenix Oriental

2020-2023

- Service en salle, distribution des plats aux clients en assurant la fluidité du service.
- Débarrassage et nettoyage des tables au départ des clients.
- Accueil et prise en charge personnalisée des clients tout au long du service, traitement des demandes avec rapidité et efficacité.
- Transmission des commandes aux équipes en cuisine en communiquant les modes de cuisson, allergies alimentaires et autres demandes des clients.

#### Sushi chef

Phoenix Oriental

2017-2020

- Supervision de l'embauche, de la formation et du perfectionnement professionnel du personnel de cuisine.
- Préparation des plats emblématiques du restaurant.
- Supervision du bon fonctionnement de la cuisine, contrôle rigoureux des assiettes sur le passe-plat avant leur envoi en salle.

#### Assistant Sushi chef

Phoenix Oriental

2015-2017

- Réalisation des sushi selon les recettes.
- Préparation et dressage des assiettes.

#### Apprenti Sushi Chef

Phoenix Oriental

07/2015-10/2015

- Achat de produits de saison au marché.
- Réception des marchandises, contrôle de la quantité et de la qualité des produits, stockage en chambre froide et en réserve.