

HUM VINCENT

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

Autonome et enthousiaste, mes premières expériences m'ont permis de renforcer mes acquis et d'appréhender les différents outils et techniques de Serveur et Chef. En quête de nouveaux défis, je souhaite rejoindre une organisation à laquelle je pourrais apporter mon dynamisme et mon goût du challenge.

FORMATION

Diplôme d'études secondaires

École secondaire Édouard-Montpetit

2016-2021

Techniques Intégration Multimédia

Collège de Maisonneuve

2021 - En cours

EXPÉRIENCE

Serveur

Phoenix Oriental

2020-ACTUEL

- 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.