

# 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

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.