






HUM VINCENT

CV 2023

CONTACT

 514-664-8338
 vhumla@hotmail.com
 2205 av Rougemont H1N2R3
 [Linkedin](#)
 [Github](#)

COMPÉTENCES

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

FORMATION

Diplôme d'études secondaires

École secondaire Édouard-Montpetit

2016-2021

Technique Intégration Multimédia

Collège de Maisonneuve

2021 - En cours

LANGUES

Français 
Anglais 
Chinois (cantonais) 

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 challenges, je souhaite rejoindre une organisation à laquelle je pourrais apporter mon dynamisme et mon goût du challenge.

CENTRES D'INTÉRÊT

- Photographie
- Passion pour les cuisines du monde
- Arts plastiques
- Musique
- Passion pour le Volleyball
- Écologie
- L'informatique
- La Technologie
- Le Japon

EXPÉRIENCE

Serveur

Phoenix Oriental

2020-ACTUEL

- Service en salle, distribution des plats aux clients en assurant la fluidité du service.
- Présentation du menu, réponse aux demandes de renseignements sur les plats et boissons et recommandation de mariages mets-vins.
- Garantie d'un accueil aimable et d'un service de qualité afin de contribuer à la fidélisation de la clientèle et au développement commercial du restaurant.
- 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.
- Gestion des réservations par téléphone ou en ligne, réponse aux demandes d'informations sur le restaurant.
- Transmission des commandes aux équipes en cuisine en communiquant les modes de cuisson, allergies alimentaires et autres demandes des clients.
- Nettoyage des verres avec le lave-vaisselle en fonction de l'activité en salle.
- Présentation et encaissement des additions, débarrassage des tables.

Sushi chef

Phoenix Oriental

2017-2020

- Supervision de l'embauche, de la formation et du perfectionnement professionnel du personnel de cuisine.
- Composition d'assiettes variées et colorées avec un soin particulier apporté à la présentation des aliments.
- 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.

HUM VINCENT

CV 2023

EXPÉRIENCE

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.
- Entretien courant des équipements de cuisine.
- Nettoyage de la station de travail, du matériel et des locaux selon les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur.
- Réception des marchandises, contrôle de la quantité et de la qualité des produits, stockage en chambre froide et en réserve.

LOGICIEL

Visual Studio



Photoshop



Unity



Maya



PROGRAMMATION

HTML



CSS/SCSS



JAVASCRIPT



PHP



C#



GIT



SQL

