

# Uriah Marc Todoroff

Montréal, QC  
um.todoroff@gmail.com  
(438) 345-9390

---

## Résumé des qualifications

- Cinq ans d'expérience dans le service des vins naturels; plus de quinze ans d'expérience dans la restauration.
- Connaissance des cuisines locales et internationales, des techniques de préparation et des ingrédients.
- Utilisation de Lightspeed, Resy et d'autres logiciels d'hôtellerie.
- Expérience du triage, de l'exécution de tâches multiples et du contrôle de la salle pendant les périodes de forte affluence.
- J'ai fais mes preuves de leadership en tant qu'employé principal et chef d'étage, en déléguant des tâches et en résolvant les litiges avec les clients.

## Études

### B.A. Philosophie

UNIVERSITÉ CONCORDIA, Montréal, QC

2018

- Cours pertinents : *Logique déductive — Pensée critique — Epistémologie*

### B.F.A. Histoire de l'art et études cinématographiques

UNIVERSITÉ CONCORDIA, Montréal, QC

2023

- Cours pertinents : *Issues in the Montréal Art Milieu — Séminaire avancé en culture visuelle*

## Francisation

COMMISSION SCOLAIRE DE MONTRÉAL, Centre Saint-Louis

2014–2015

- Niveaux I–VI, cours intensif (20h/semaine). Compétences de base en communication orale et écrite.

## Expérience professionnelle

### Serveur

RÉSERVOIR, Montréal, QC

Mai 2023-présent

- Servir un menu rotatif de bière, de vin et de nourriture pendant la haute saison estivale.
- Expérimenté dans un rôle de serveur, mélangeant des cocktails, gérer l'accueil, le passe.

MCKIERNAN'S, Montréal, QC

June 2022–Septembre 2022

- Vente de vins naturels à partir d'une vaste cave et d'une liste de vins au verre en rotation fréquente.
- Gestion d'une équipe de personnel de soutien, en coordonnant l'aide apportée aux serveurs dans les différentes sections, selon les besoins.
- Servir des tables de 2 à 12 personnes, ainsi que des réservations de groupes de 40 à 60 personnes et plus.
- Assurer la maintenance des machines à café et aider le personnel du bar pendant les périodes de pointe.

BAR BARA, Montréal, QC

April 2022–June 2022

- A acquis de l'expérience et des connaissances en cuisine italienne.
- Gestion d'un inventaire de nourriture et de vin dans un restaurant de grande capacité pendant la saison de pointe.

## **Barista/Barman/Serveur/Gérant de salle**

LAWRENCE/LARRYS, Montréal, QC

*December 2014–March 2020*

- Expérience dans un environnement décontracté avec un menu de petites assiettes (Larrys), ainsi que dans un style de service raffiné avec des plats individuels (Lawrence).
- Rotation des rôles, partageant différentes tâches au sein d'une équipe étroitement intégrée.
- Une attention aux détails, des produits de qualité élevée avec une charge de travail constante et importante.
- Membre senior du personnel, responsable de l'intégration des nouveaux membres de l'équipe.
- Formation approfondie dans le domaine du café de troisième vague.

## **Expérience professionnelle connexe**

### **Gestion d'événements**

CONCORDIA PHILOSOPHY STUDENT'S ASSOCIATION

*Septembre 2021–Avril 2023*

- Élaboration et mise en œuvre de la stratégie événementielle, de l'image de marque et des systèmes de gestion de l'information pour l'association étudiante.
- J'ai créé une communauté au sein d'un grand groupe d'étudiants interdépartementaux en organisant des événements sociaux, en animant des débats d'experts et en facilitant des séminaires et des réunions.

### **Développement Web**

DÉVELOPPEMENT WEB INDÉPENDANT, en ligne

*2020-aujourd'hui*

- Conception et mise en œuvre de systèmes de gestion de contenu personnalisés pour des clients de divers secteurs d'activité, prenant en charge des types de données complexes pour des supports physiques et numériques.
- Employé des flux de travail agiles pour gérer efficacement le développement et le déploiement d'applications web.
- Fourniture de services de conseil aux clients, conseils sur les pratiques de gestion de l'information et création de sites web personnels utilisant des bases de données statiques et dynamiques.

### **Rédaction, révision, recherche**

THE SOPHIA REVIEW, Montréal

*2019–2022*

- Gestion et supervision du processus éditorial de la revue du département de philosophie de l'Université Concordia, et supervision de la publication des éditions 2019 et 2022.
- Il a conceptualisé la revue, élaboré son mandat et ses lignes directrices éditoriales, formé des rédacteurs bénévoles, participé au processus de sélection et d'édition et délégué des tâches aux membres de l'équipe.
- Il a mis en œuvre des stratégies visant à rationaliser les processus de production et de distribution.

FREELANCE WRITER, in print/online

*2017–present*

- Publication des articles, des interviews et des critiques dans diverses publications en ligne et imprimées.
- Collaboré avec des universitaires et des rédacteurs, incorporant de multiples révisions pour présenter efficacement des idées complexes dans des écrits destinés à un public général.

## **Intérêts**

Vins naturels, gastronomie, événements locaux, art contemporain, littérature.