**Education**

**Professional cooking program**
College de Lasalle
Sep. 2016 - Aug. 2017 (1 year)

**Korean and Japanese Cooking Technique Courses**
Hansol Culinary Academy, Korea
Nov. 2015 - May 2016 (7 monthes)

**MBA course, Master’s degree**
Kyung-hee University, Korea
Aug. 1995 - Feb. 1997,

**International Business Communication Program**
Korea Trade Assocation
1995 - 1996 (10 monthes)

**Sociology, bachelor’s degree**
Kyung-hee University, Korea
Feb. 1991 – Feb. 1995

**Seoul high school**
Feb. 1987 – Feb. 1990

**Experience**

**Garde Manger, Entremetier**
Le Filet, Montreal - Internship
July-August 2017 (1 month, 180 hours)

**Hall preparation, dishwasher and cooking**(noodle, korean sushi, etc)
Korean reataurant - Commis
December 2015 (2 weeks)

**General Manager, International department**
Korea Cycling Federation
December 1999 – May 2016 (17 years)
Planning and Organizing of new business, international events, conferences, etc.
Planning and operating of Website
Delegated in Swiss(International Cycling Union), Aug. 2009 to Aug 2012

**Staff, Restaurant’s promotion & Tour guide**
Miji Tour & Korean Restaurant, Palau
October, 1997 - January 1998 (4 monthes)

**John H.T YUN**

 3854-5, Northcliffe, Montreal, H4A3L1

**(438)405-1108**

**palau99@naver.com**

**Skill**

- Precise and fast vegetables cutting and preparation
- Various sauces making (Korean, Japanese, french, etc)
- Intermediate technique for deep frying, roasting, grilling,

Pan-frying, stewing, etc.

- Basic pastry making

- Good technique for cleaning and cooking meat, poultry

and fish etc.

**Attestation en Hygiene et Salubrite Alimentaires**
issued by Agricuture, Pecheries et Alimentation, Qubec
on 2nd Dec. 2016

**License(Qualification) of Korean Traditional Foods Cooking Technician**
issued by the Human Resources Development Service of Korea on 4th May, 2016

**License(2nd grade) of Sales technician**
Issued by The Korea Chamber of Commerce & Industry

**Award**

Award of Contribution
Contribution for the development of Korea Cycling Sport
President of Korea Cycling Federation
on May 2016

Award of Contribution
Contribution for the development of Korean sports
Minister of Culture, Sport and Tourism, Korea
on Jan. 2013

**Languages**

English(intermediate), Korean(mother tongue)

**Profile**

Nationality : Korean

Visa Type : Student visa , College Lasalle CO-OP (24)

Open work permit will be issued on Sep. 2017

**Education**

Programme de la cuisine professionnelle au collège LaSalle en Septembre 2016 jusqu'en Août 2017

Programme de la technique de cuisine coréenne et japonaise à l'académie de la cuisine Hansol, Corée en Novembre 2015 jusqu'en Mai 2016

Programme MBA, Grade Master à l'université Kyunghee, Août 1995 jusqu'en Février 1997

Programme de la communication du business international de l'Association de la commerce en 1995 (10 mois)

Sociologie, Diplôme de licence à l'université de Kyunghee, Corée entre Février 1991 et Février 1995

Collège Seoul, Février 1987-Fevrier 1990

**experiences**

**Garde Manger, Entremetier**
Le Filet, Montreal - Internship
July-August 2017 (1 month, 180 hours)

Préparation de salle, lave vaisselle et cuisine (nouilles, sushis coréenes, etc) dans le restaurant coréen: Mama Udon-personnel volontaire en Décembre 2015 pendant 2 semaines

Directeur général international
Plans et organisations de nouveaux business, événements internationaux, conférences, etc.
Plans et manèges de sites web
Fédération du cyclisme de la Corée durant Décembre 1999 jusqu'en Mai 2016 (17ans)
Délégué en Suisse (Union du cylclisme international), en Août 2009 jusqu'en Août 2012

Personnel, M&A business
Cabinet d'expertise comptable à Cheongwoon, Corée en Mai 1998~Mai 1999

Personnel
Promotion du restaurant, guide touristique, tour de Mijii & restaurant coréen, Palau en Octobre 1997 jusqu'en Janvier 1998 (4 mois)

Servant d'un restaurant coréen en Janvier 1991 (1 mois)

**John H.T YUN**

 3854-5, Northcliffe, Montreal, H4A3L1

**(438)405-1108**

**palau99@naver.com**

**Habilete**

Mes habiletés de la préparation et de la cuisine
-Coupes des légumes et la préparation sont rapides, précis et artistiques.
-Capacité de faire plusieurs sauces différentes (française, coréenne, japonaise, chinoise, etc)
-La base de la pâtisserie (Baguette, muffin, pizza, dinner roll, tarte, etc)
-Des techniques intermédiaires pour les fritures, grillade au four, grillade, sauté, ragoût, etc.
-De bonnes techniques pour la préparation et la cuisine des viandes, poissons et des légumes.
-Compréhension des demandes des clients au restaurent.

Attestation en Hygiène et Salubrité Alimentaires (MAPAQ) en 2 Décembre 2016

Certificat du technicien de cuisine de la cuisine traditionnelle de la Corée en mai 2016

Certificat (niveau 2) du technicien de la vente remis par The Korea Chamber of Commerce and Industry en 1991

Certificat du commissaire du Track, Road Cycling and Moutain Bike remis par Korea Cycling Federation

**prix**

Prix de la contribution, Contribution du développement du sport, cyclisme de la Corée
Président de la fédération cycliste de la Corée en Mai 2016

Prix de la contribution, Contribution du développement des sports coréens
Ministre culturel, sport et tourisme, Corée en Janvier 2013

**Languages**

English(intermediate), Korean(mother tongue)

**Profile**

Nationality : Korean

Visa Type : Student visa , College Lasalle CO-OP (24)

Open work permit will be issued on Sep. 2017