

# Thaddeus A. Wade

4646 Coliseum St apt2, 2, Los Angeles, CA 90016

wadethaddeus2@gmail.com

Ph: 8189157144

## Professional Summary

Seasoned cook with 30 years of culinary experience. Also capable to work all stations of the kitchen

## Skills

I have been in the culinary field for 30 years. I have, and can work any station in the kitchen.

## Experience

*Cook*

*Jun 2017-Present*

*Sonoma Wine Garden*

*Santa Monica, CA*

Responsibilities include setting up the line for, preparing the food for customers at lunch.

Then wipe down and set up for dinner

*Cook*

*Feb 2011-Apr 2017*

*Eagle's Nest Country Club*

*Phoenix, MD*

Responsibility include prepping and them preparing for dinner. As well as prepping for lunch on the next shift

*Cook*

*Oct 2009-Apr 2014*

*Sinai Hospital*

*Baltimore, Md*

Responsibilities included working the tray line to feed the hospital guest, and making soups for the cafeteria

## Education

*High School Diploma: General*

*Jun 1988*

*Patterson High*

*Baltimore, Md*



**Grill Cooks Test**

**Multiple Choice Test (1 point each)**

A 1) How much time should you take to wash your hands with soap?

- a) 1 minute
- b) 20 seconds
- c) Time does not matter, water temperature does
- d) 5 minutes

C 2) The recommended temperature for your refrigerator is...

- a) 45°F
- b) 50°F
- c) 40°F
- d) 20°F

D 3) Food handlers must always wash their hands

- a) Before starting work
- b) Switching between handling raw and ready-to-eat food
- c) After going to the restrooms
- d) All of the above

D 4) The most important reason for having food handlers wear hair restraints is to

- a) Prevent food from getting into food handlers' hair
- b) Prevent food handlers from contaminating their hands by touching their hair
- c) Keep the food handlers' hair in place
- d) None of the above

C 5) Which of these conditions requires immediate corrective action?

- a) Packaged food items are stored at least 6 inches above the floor
- b) Ice is being used to cool beef stew in a shallow pan
- c) Raw meats are stored on a shelf above ready-to-eat egg salad in the walk-in cooler
- d) Raw fish is stored above raw chicken in the walk-in freezer

A 6) Bacteria grow best in the temperature "danger zone" which includes temperatures between?

- a) 0°F and 100°F
- b) 32°F and 220°F
- c) 41°F and 135°F
- d) 39°F and 178°F

D 7) After cutting raw chicken, what should be done before the cutting board is used for slicing onions for salad?

- a) Clean the cutting board with a wet wiping cloth
- b) Turn the board over and use the other side
- c) Rinse the board with running water
- d) Wash, rinse, and sanitize the board prior to slicing the onions

D 8) Which of the following is NOT an approved method to thaw potentially hazardous foods?

- a) In a microwave oven
- b) During the cooking process
- c) Under cool running water
- d) On a clean counter, at room temperature

C 9) Wiping cloths stored submerged in a bucket of sanitizing solution are for:

- a) Wiping spills only
- b) Washing hands if the hand sinks are too far away
- c) Sanitizing the blade of utensils such as knives
- d) Maintaining moisture on the wiping cloth

**Grill Cooks Test**

E 10) Food-handling gloves must be changed frequently and also:

- a) After handling garbage
- b) After every break
- c) After picking things up off the floor
- d) Between handling raw and cooked foods
- e) All of the above

C 11) A Julienne is:

- a) to cut food into 1 inch X 1 inch cubes
- b) A cooking method using high heat
- c) To cut food into 1/8 X 1/8 slices
- d) A rough cutting method producing oblong shapes

C 12) A gallon is equal to \_\_\_\_\_ ounces

- a) 56
- b) 145
- c) 32
- d) 128

B 13) How many cups are in a quart?

- a) 2
- b) 4
- c) 6
- d) 8

A 14) A Chiffonade is:

- a) To slice an herb or leafy vegetable into thin ribbons
- b) To de bone a fish
- c) Another name for parchment paper
- d) To cook food in liquid, or at just below the boiling point

A 15) Potentially hazardous hot foods must be maintained at an internal temperature of \_\_\_\_\_ or higher to be safe

- a) 145° F
- b) 135° F
- c) 160° F
- d) 180° F

C 16) Which of the following explains the process of poaching?

- a) Poke poultry on the thickest part in order to make sure it's tender
- b) To cook food in an oven that has reached 350° F
- c) Cook gently in water that is hot but not boiling (160°-180°)
- d) Submerge protein in boiling liquid to speed cooking time

A 17) If a recipe calls for 16oz of mirepoix, how many ounces of onion, celery, and carrots do you need?

- a) 8 oz of celery, 4 oz of onion, 4 oz of carrot
- b) 4 oz of celery, 8 oz of carrot, 4 oz of onion
- c) 4 oz of celery, 8 oz of onion, 4 oz of carrot
- d) 2 oz of celery, 10 oz of carrot, 2 oz of onion

B 18) Which of the following best describes braising?

- a) To cook quickly in a pan on top of the stove until food is browned
- b) Process through which natural sugars in food become browned and flavorful while cooking
- c) Cooking method by which food is browned in fat, then cooked, tightly covered, in liquid at low heat
- d) To plunge food into boiling water briefly, then into cold water to stop the cooking process

**Grill Cooks Test**

B 19) Which of the following best describes the process of Caramelization?

- a) To cook quickly in a pan on top of the stove until food is browned
- b) Process through which natural sugars in food become browned and flavorful while cooking
- c) Cooking method by which food is browned in fat, then cooked, tightly covered, in liquid at low heat
- d) To plunge food into boiling water briefly, then into cold water to stop the cooking process

A 20) What temperature should chicken be cooked to?

- a) 145°F
- b) 155°F
- c) 165°F
- d) 175°F

C 21) What temperature should ALL ground meat be cooked to?

- a) 145°F
- b) 155°F
- c) 165°F
- d) 175°F

A 22) What temperature should fish be cooked to?

- a) 145°F
- b) 155°F
- c) 165°F
- d) 175°F

23) What is a roux and what is it used for? (2 points)

\* A ROUX IS BUTTER + FLOUR COOKED TOGETHER  
TO BE USED TO THICKEN SOUPS + GRAVY

24) What is the process of making clarified butter, and why is clarified butter used? (3 points)

\* SLOWLY MELT BUTTER, SEPARATE BUTTER FROM MILK FAT, USED TO MAKE  
HOLLANDAISE, VINAIGRETTE

25) What are the 5 mother sauces? (5 points)

1. HOLLANDAISE
2. BROWN SAUCE
3. BEUR BLANC
4. DEMI
5. MARINARA

26) What does it mean to season a grill and why is this process important? (3 points)

\* HEATING GRILL, SPRAYING ON PAM, TO FLAVOR THE PROTEIN ABOUT TO COOK

27) What are the ingredients in Hollandaise sauce? (5 points)

- \* EGG YOLK
- \* CLARIFIED BUTTER
- \* LEMON JUICE
- \* SALT
- \* PEPPER
- \* PAPRIKA

GRILL COOK (2013)

GRILL COOK (2013) es una colección de recetas de cocina rápida y sencilla, pensada para aquellos que buscan una forma práctica y económica de preparar comidas deliciosas en casa. Los ingredientes principales son carne, pescado, verduras y legumbres, combinados de manera creativa para crear platos que no solo son sabrosos, sino también nutritivos y llenos de sabor.

GRILL COOK (2013) incluye 100 recetas divididas en tres secciones:

1. Sección 1:

2. Sección 2:

3. Sección 3:

4. Sección 4:

5. Sección 5:

6. Sección 6:

7. Sección 7:

8. Sección 8:

9. Sección 9:

10. Sección 10:

11. Sección 11:

12. Sección 12:

13. Sección 13:

14. Sección 14:

15. Sección 15:

16. Sección 16:

17. Sección 17:

18. Sección 18:

19. Sección 19:

20. Sección 20:

21. Sección 21:

22. Sección 22:

23. Sección 23:

24. Sección 24:

25. Sección 25:

26. Sección 26:

27. Sección 27:

28. Sección 28:

29. Sección 29:

30. Sección 30:

31. Sección 31:

32. Sección 32:

33. Sección 33:

34. Sección 34:

35. Sección 35:

36. Sección 36:

37. Sección 37:

38. Sección 38:

39. Sección 39:

40. Sección 40:

41. Sección 41:

42. Sección 42:

43. Sección 43:

44. Sección 44:

45. Sección 45:

46. Sección 46:

47. Sección 47:

48. Sección 48:

49. Sección 49:

50. Sección 50:

51. Sección 51:

52. Sección 52:

53. Sección 53:

54. Sección 54:

55. Sección 55:

56. Sección 56:

57. Sección 57:

58. Sección 58:

59. Sección 59:

60. Sección 60:

61. Sección 61:

62. Sección 62:

63. Sección 63:

64. Sección 64:

65. Sección 65:

66. Sección 66:

67. Sección 67:

68. Sección 68:

69. Sección 69:

70. Sección 70:

71. Sección 71:

72. Sección 72:

73. Sección 73:

74. Sección 74:

75. Sección 75:

76. Sección 76:

77. Sección 77:

78. Sección 78:

79. Sección 79:

80. Sección 80:

81. Sección 81:

82. Sección 82:

83. Sección 83:

84. Sección 84:

85. Sección 85:

86. Sección 86:

87. Sección 87:

88. Sección 88:

89. Sección 89:

90. Sección 90:

91. Sección 91:

92. Sección 92:

93. Sección 93:

94. Sección 94:

95. Sección 95:

96. Sección 96:

97. Sección 97:

98. Sección 98:

99. Sección 99:

100. Sección 100:

101. Sección 101:

102. Sección 102:

103. Sección 103:

104. Sección 104:

105. Sección 105:

106. Sección 106:

107. Sección 107:

108. Sección 108:

109. Sección 109:

110. Sección 110:

111. Sección 111:

112. Sección 112:

113. Sección 113:

114. Sección 114:

115. Sección 115:

116. Sección 116:

117. Sección 117:

118. Sección 118:

119. Sección 119:

120. Sección 120:

121. Sección 121:

122. Sección 122:

123. Sección 123:

124. Sección 124:

125. Sección 125:

126. Sección 126:

127. Sección 127:

128. Sección 128:

129. Sección 129:

130. Sección 130:

131. Sección 131:

132. Sección 132:

133. Sección 133:

134. Sección 134:

135. Sección 135:

136. Sección 136:

137. Sección 137:

138. Sección 138:

139. Sección 139:

140. Sección 140:

141. Sección 141:

142. Sección 142:

143. Sección 143:

144. Sección 144:

145. Sección 145:

146. Sección 146:

147. Sección 147:

148. Sección 148:

149. Sección 149:

150. Sección 150:

151. Sección 151:

152. Sección 152:

153. Sección 153:

154. Sección 154:

155. Sección 155:

156. Sección 156:

157. Sección 157:

158. Sección 158:

159. Sección 159:

160. Sección 160:

161. Sección 161:

162. Sección 162:

163. Sección 163:

164. Sección 164:

165. Sección 165:

166. Sección 166:

167. Sección 167:

168. Sección 168:

169. Sección 169:

170. Sección 170:

171. Sección 171:

172. Sección 172:

173. Sección 173:

174. Sección 174:

175. Sección 175:

176. Sección 176:

177. Sección 177:

178. Sección 178:

179. Sección 179:

180. Sección 180:

181. Sección 181:

182. Sección 182:

183. Sección 183:

184. Sección 184:

185. Sección 185:

186. Sección 186:

187. Sección 187:

188. Sección 188:

189. Sección 189:

190. Sección 190:

191. Sección 191:

192. Sección 192:

193. Sección 193:

194. Sección 194:

195. Sección 195:

196. Sección 196:

197. Sección 197:

198. Sección 198:

199. Sección 199:

200. Sección 200:

201. Sección 201:

202. Sección 202:

203. Sección 203:

204. Sección 204:

205. Sección 205:

206. Sección 206:

207. Sección 207:

208. Sección 208:

209. Sección 209:

210. Sección 210:

211. Sección 211:

212. Sección 212:

213. Sección 213:

214. Sección 214:

215. Sección 215:

216. Sección 216:

217. Sección 217:

218. Sección 218:

219. Sección 219:

220. Sección 220:

221. Sección 221:

222. Sección 222:

223. Sección 223:

224. Sección 224:

225. Sección 225:

226. Sección 226:

227. Sección 227:

228. Sección 228:

229. Sección 229:

230. Sección 230:

231. Sección 231:

232. Sección 232:

233. Sección 233:

234. Sección 234:

235. Sección 235:

236. Sección 236:

237. Sección 237:

238. Sección 238:

239. Sección 239:

240. Sección 240:

241. Sección 241:

242. Sección 242:

243. Sección 243:

244. Sección 244:

245. Sección 245:

246. Sección 246:

247. Sección 247:

248. Sección 248:

249. Sección 249:

250. Sección 250:

251. Sección 251:

252. Sección 252: