



Frank (47 Jahre)

| | |
|--------------------|--|
| Ausbildung | Höchster Abschluss: Fachhochschulreife |
| Sprachen | Deutsch - Muttersprachlich (ohne Akzent) Englisch - Basiskenntnisse (A1 / A2) |
| Outfit Maße | Größe: 1,87 m Konfektion: XL |

Erfahrung

Stationen u.a.: Gewölbekeller @ Hotel " Alt Speyer", Kochkurse mit Bio Spitzenkoch Stefan Walch; div. Kochkurse mit Sternekoch Christian Mittermeier im AEG Showroom in Nürnberg; Kongresszentrum Rosengarten, Mannheim; Dorint Kongresshotel, Mannheim; Fa. Stockheim, Messe u. Kongresszentrum Karlsruhe; Fa. Mercator u.a. Mini Challenge, DTM für VODAFONE, 24 h Rennen, Oldtimer Grand Prix; Althoff Catering& Events, Grandhotel Schloss Bensberg, Best Western Hotel "Motodrom", Hockenheimring; Otto's feine Feste u.a. DTM, Porsche-CUP, Oldtimer Grand-Prix, Hugo Boss; Fa. ARAMARK, Landesmesse Stuttgart; Palazzo-Halle, Karlsruhe; Schönmehl's Schlossrestaurant im Heidelberger Schloss. Unter anderem sammelte ich im Laufe dieser Zeit Erfahrungen als Küchenchefvertretung, Teamleitung, Eventkoch und Patisser im Bereich Groß-Catering, Event Catering,

... weitere Erfahrung online einsehbar

