



Gregor (31 Jahre)

Ausbildung

Höchster Abschluss: Abitur

Sprachen

Deutsch - Muttersprachlich (ohne Akzent)

Englisch - Fließend bis Verhandlungssicher (C1 / C2)

Französisch - Basiskenntnisse (A1 / A2)

Outfit Maße

Größe: 1,70 m

Konfektion: 36

Erfahrung

Vor drei Jahren habe ich meine Ausbildung als Hotelfachmann im fünf Sterne Hotel Hilton München Park abgeschlossen. Momentan arbeite ich als F&B Supervisor in einem Münchner Hotel. Demzufolge habe ich Berufserfahrung im A la carte. Dazu gehört professioneller Weinservice, gute Wein - und Spiritousenkenntnisse und das sichere Arbeiten an einer Siebträgermaschine. Nach Absprache kann ich ein Serviceteam anleiten. Ich habe zwei Jahre Erfahrung als Aushilfskassenkraft bei Hit und Edeka.

Letzten 10 Einsätze inkl. Bewertungen

- ★★★★★ Frühstücksmitarbeiter
(1 Tag in München für Taste Force GmbH)
- ★★★★★ Paul Neugebauer
(1 Tag in München für Sono Coach)
- ★★★★★ Cooking Arena by Kevin von Holt in der Allianz Arena
(1 Tag in München für Kev`s Kitchen GmbH)
- ★★★★★ Weihnachtspromotion Pasing Arcaden Dezember 2020
(1 Tag in München für Stephanie Schmidt Freelance)
- ★★★★★ Tristar Direkt GmbH Hampton by Hilton Munich Airport
(1 Tag in Halbergmoos für Hotel&Vertrageservice)
- ★★★★★ Fahrzeugüberführer im Hol- und Bringedienst im Raum München
(2 Tage in München für DEKRA Event & Logistic Services GmbH)
- ★★★★★ Inventur Karstadt Feinkost München
(1 Tag in München für Partner für Service und Inventuren GmbH)
- ★★★★★ Umzugshelfer München
(1 Tag in München für Relocato GmbH)
- ★★★★★ Flyerverteilung München 2
(1 Tag in München für FIT STAR Holding GmbH und Co KG)
- ★★★★★ Bits & Prezel, Serviceplan im Haus der Kommunikation
(1 Tag in München für Deli Star Bagel & Coffee GmbH)

