



Bastian (45 Jahre)

Ausbildung

Höchster Abschluss: Bachelor
Studium: Biologie

Sprachen

Deutsch - Muttersprachlich (ohne Akzent)
Englisch - Fließend bis Verhandlungssicher (C1 / C2)

Outfit Maße

Größe: 1,84 m
Konfektion: L

Erfahrung

-Ausgebildeter Koch mit mehrjähriger Führungserfahrung. -Erfolgreicher IHK Abschluss Kochausbildung 2007. -Gründungsmitglied Kulturverein Öxle mit Soliküche. -13 Jahre Erfahrung im Catering und Event Kochen mit Auftragsverantwortung. -Leitung diverser Kochkurse. -Erfolgreich abgeschlossenes Studium der Agrarwissenschaften Uni Gießen. -Küchenchef Restaurant 'Unter den Linden' Frankfurt a.M. 2010-2011. -Zwei Jahre Auslandserfahrung in Sri Lanka (Lankanische, Indische und Südostasiatische Küche). -Küchenchef 'Das Hotel Bistro' Berlin 2014-2015. -Aktuell Selbstständiger Koch und gastronomischer Berater.

