



Eric (35 Jahre)

Ausbildung	Höchster Abschluss: Fertige Ausbildung
Sprachen	Deutsch - Muttersprachlich (ohne Akzent) Englisch - Fließend (B1 / B2) Spanisch - Basiskenntnisse (A1 / A2)
Outfit Maße	Größe: 1,86 m Konfektion: XL

Erfahrung

seit 10.07.17 Selbständig als Event- und Privatkoch 15.10.16-31.05.17 Sous Chef, das lebendige Haus 1.12.15-14.10.16 Sous Chef, Kempinski Taschenbergpalais Dresden 15.03.15 - 15.09.15 Gimo Herrgard 4* Schweden Chef de Partie, Tournant *1.12.14 – 31.01.15 *Romantischer Winkel 5* Chef de Partie, Entremetier *22.04.14-12.12.14* Pura Vida Ibiza Sous Chef *04.07.13-01.01.14 Schlosshotel Purschenstein 4* Deutschland, Küchenchef *14.05.12-03.07.13 Schlosshotel Purschenstein 4* Deutschland, Sous Chef *14.02.11 -05.02.12 "Lewishams" Restaurant, Neuseeland, Chef de Partie *27.5.10 - 05.10.10 River Odyssey 4*S, Chef de Partie * 18.12.09 - 12.04.10 Hotel Sonnenburg 4*S, Vorarlberg, Commis de Cuisine, Entremetier * 01.08.08 - 01.08.09 Hofbrau Beerhall Miami, Koch * 14.05.08 - 31.07.08 Restaurant "Ontario", Kanadisches Restaurant an der Frauenkirche *

... weitere Erfahrung online einsehbar

