



## Alberto Davide (50 Jahre)

<b>Ausbildung</b>	Höchster Abschluss: Fertige Ausbildung
<b>Sprachen</b>	Deutsch - Fließend bis Verhandlungssicher (C1) Englisch - Fließend (B1 / B2) Französisch - Basiskenntnisse (A1 / A2) Italienisch - Muttersprachlich (ohne Akzent) Spanisch - Basiskenntnisse (A1 / A2)
<b>Outfit Maße</b>	Größe: 1,75 m Konfektion: 46/48

### Erfahrung

Guten Morgen, Im Jahr 89/90 habe ich in San Pellegrino Terme (Italien) mein Diplom als Koch erworben. Ich begann drei Jahre lang in verschiedenen Restaurants als Koch und Pizzabäcker zu arbeiten. Nachdem ich Erfahrung gesammelt hatte, akzeptierte ich einen Platz im Restaurant "Gambero d'Oro" und anschließend ein Jobangebot als Chefkoch im Restaurant Borgo Antico. Ein Jahr lang arbeitete ich in East Putney (London) als Chef de Partie im Restaurant "Trattoria del Buongustaio", ich habe auch die Möglichkeit in einer Internationalen Resraueant wo habe ich mit Asiatischen Köche gearbeitet und so auch Erfahrung in der Asiatisxhe Küche. 2001 zog ich nach Berlin, wo ich meine Frau traf und verschiedene Erfahrungen in italienischen Restaurants machte: von Francucci , Bacco(2 Gabeln im Guide Michelin), Pasta e Basta, 2003 als Chefkoch des Keycup

... weitere Erfahrung online einsehbar



### Einsätze & Bewertungen

- ★★★★★ Privatkoch  
(1 Tag in Berlin für Privat)
- ★★★★★ Tagungscatering  
(1 Tag in Berlin für Pumpe Gastronomie GmbH)
- ★★★★★ Küche emil's spät  
(1 Tag in Berlin für centromed Berlin-Spandau Betriebs GmbH ...)
- ★★★★★ OSTHAFEN  
(1 Tag in Berlin für Alt Stralau 1 GmbH)
- ★★★★★ Radialsystem Berlin Flying Dinner  
(1 Tag in Berlin für Die Gabel - catering & events)
- ★★★★★ Privates Dinner zur Hochzeit  
(1 Tag in Bad für Privat)
- ★★★★★ Private Abendessen  
(1 Tag in Berlin für Privat)
- ★★★★★ Catering /Tagung  
(1 Tag in Berlin für Pumpe Gastronomie GmbH)

