



Robert (32 Jahre)

Ausbildung	Höchster Abschluss: Mittlere Reife
Sprachen	Deutsch - Muttersprachlich (ohne Akzent) Englisch - Basiskenntnisse (A1 / A2)
Outfit Maße	Größe: 1,82 m Konfektion:

Erfahrung

Ausbildung zum Koch im 5* Hotel Rosenpark und im gehobenen Restaurant Gambrinus abgeschlossen. Danach Fachabitur in Richtung Ernährung gemacht. Weite Jahre Erfahrung in vielen Küchen -BMW: Erste Erfahrungen in einer Großküche gemacht und meine Arbeitsabläufe perfektioniert -Brauhaus: Rustikale gut Bürgerliche Küche als Alleinkoch gemacht -Karstadt: Live vor Gästen gekocht, das Essen serviert und dem Gast Empfehlungen ausgesprochen, dazu jede Woche einen neuen Fisch als Fisch der Woche empfohlen -Golfclub Lich: Für große Hochzeiten gekocht und das tägliche a la carte in einer gehobenen Küche zubereitet. Erste Ehrfahrungen in Führung der Posten gemacht. -Hotel Bellevue: Aushilfe neben der Schule und stellvertretend die Küche geleitet. -Marriott München: Im Moment angestellt als stellvertretender Küchenchef und zuständig für ... weitere Erfahrung online einsehbar



Einsätze & Bewertungen

- ★★★★★ Firmenveranstaltung
(1 Tag in Gmund für Käfer Gut Kaltenbrunn GmbH)
- ★★★★★ Koch für Galaevent mit Roland Trettl
(1 Tag in München für Rosengarten Gastronomie GmbH)

