



Philip (41 Jahre)

Ausbildung	Höchster Abschluss: Fertige Ausbildung
Sprachen	Deutsch - Muttersprachlich (ohne Akzent) Englisch - Basiskenntnisse (A1 / A2)
Outfit Maße	Größe: 1,86 m Konfektion: 48/50

Erfahrung

IHK Abschluss zum Facharbeiter Koch bei der Akademie Berlin-Schmöckwitz, 6 Monate Praktikum im Hotel LeCorbusier Marseilles Frankreich, 1 Jahr Küchenchef auf der RMS Comtes, 1 Jahr stellvertretender Küchenchef im Restaurant East-Side-Blick Berlin, 6 Monate ausgeliehen im Hotel Hilton Berlin, 6 Monate Abteilungskoch in der Mensa der Humboldt Universität zu Berlin, diverse Einsätze im Hotel Estrel Berlin und KHG Berlin, diverse Einsätze für Konstantin Film im Restaurant Kaiserstein Berlin, 2 Monate Konditoreinsatz bei Behrends Torten Berlin, Ausgeprägte Kenntnisse der mediterranen und klassischen Deutschen Küche, selbststudium im Konditorhandwerk



Einsätze & Bewertungen

- ★★★★★ Küche
(14 Tage in Baden-Baden für Radisson Blu Badischer Hof)
- ★★★★★ Koch im Radisson Blu Badischer Hof Baden-Baden
(17 Tage in Baden-Baden für Radisson Blu Badischer Hof)
- ★★★★★ Küche
(5 Tage in Baden-Baden für Radisson Blu Badischer Hof)
- ★★★★★ Vorabendempfang Logistikkongress,
(1 Tag in Berlin für Landesvertretung der Freien Hansestadt ...)
- ★★★★★ Gruner Gaststätten GmbH, Downtown
(6 Tage in Gera für Gruner Gaststätten GmbH)
- ★★★★★ Biergarten Restaurant
(6 Tage in Berlin für Biergarten Moabiter Freiheit, Buchwalds...)

