



Daniel (43 Jahre)

Ausbildung

Höchster Abschluss: Mittlere Reife

Sprachen

Deutsch - Muttersprachlich (ohne Akzent)
Englisch - Basiskenntnisse (A1 / A2)

Outfit Maße

Größe: 1,86 m
Konfektion: XL

Erfahrung

Suche über dem Zeitraum 08.01. bis 24.01.2020 Kurzzeit Einsätze, Event, Privatkoch, Catering, WEF Davos usw. Ausfallvertretungen... Umfangreiche Kenntnisse von der Gutbürgerlichen Küche bis zur gehobenen 1 Stern Michelin Küche Selbst 14 Punkte im Gault Millau gekocht. Vom Catering, Hotelküche, VA Banketts, a la carte bis zur Eventküche (24h Rennen Nürburgring, Chio Reitsportturnier Aachen) . Traditionelle Küche und derzeit selbst Küchenchef im Bayrischen Franken eines 4+ Wellness Hotels. Haben im Januar Betriebsferien und muss mal wieder über den Tellerrand schauen und dies mit dem nützlichen Verbinden. Bei vorhandener Unterkunft sehr flexibel und in ganz Deutschland, AT und CH verfügbar. Bei Fragen einfach anrufen. Mit freundlichen Grüßen

