



Sven (41 Jahre)

Ausbildung	Höchster Abschluss: Fertige Ausbildung
Sprachen	Deutsch - Muttersprachlich (ohne Akzent) Englisch - Basiskenntnisse (A1 / A2)
Outfit Maße	Größe: 1,90 m Konfektion: XL

Erfahrung

Koch-Ausbildung mit Abschluss 2002, Konditor-Ausbildung mit Abschluss 2004, langjährige Koch/Pâtissier-Erfahrung in der Hotellerie, z.B. Pâtissier im Restaurant 44 unter Tim Raue (1 Michelin-Stern, 18 Punkte Gault Millau), Chef Pâtissier Schloßhotel um Grunewald (Designed by Karl Lagerfeld), Miet-Koch und Miet-Pâtissier bei Der Otte-Personalleasing GmbH (unter anderem in unterstützender und beratender Funktion im °Ritz Carlton Berlin °VW-Casino-Vorstands-Küche °Bertelsmann-Haus °Messe ICC / Olympiastadion °diverse Catering-Firmen °diverse Events wie Berlinale, Echo, Goldene Kamera, Cinema for Peace, etc) , seit 2012 selbstständiger Koch, Messekoch, Pâtissier, Promoter und Food-Designer. Während 2012 bis 2019 habe ich hauptsächlich eine hochwertige Chocolaterie betrieben und habe diese nun leider 2020 abgeben müssen. Nun bin ... weitere Erfahrung online einsehbar

