



Hermann (51 Jahre)

Ausbildung	Höchster Abschluss: Mittlere Reife
Sprachen	Deutsch - Muttersprachlich (ohne Akzent) Englisch - Basiskenntnisse (A1 / A2)
Outfit Maße	Größe: 1,80 m Konfektion: XL

Erfahrung

Ausbildung als Koch abgeschlossen, seit fast 30 Jahren im Beruf; Langjährige Erfahrung in der Patisserie erlernt in der Belgischen Patisserie. Erfahrung Grillkoch in Zubereitung und Grill, Crossover Küche Mediterrane und Südländische Küche, Greencooking, Slowfood, Moderne Europäische Küche. Einsatz: Für Vermittler als Koch, Eventkoch und teilweise Chefkoch gearbeitet, Messen, Firmenevents, privaten Hochzeiten, Großküchen/ Seit 2005 Selbstständig als Privatkoch für die Messen Bundesweit, Firmenevents, Private Events & Hochzeiten, Film-TV und Konzert Catering, AIR Catering, auf Sportveranstaltungen, Bankett, Kochkurse, Interaktive Kochhappenings, Promiekoch Privat u.a. NRW BANK Düsseldorf Vorstand, Tournant & Patisserie Steinheuers Restaurant 2* Sterne Michelin, Bad Neuenahr/Ahrweiler, Tournant & Pâtissier Brogsitters Sanc Peter

... weitere Erfahrung online einsehbar

