



## Markus (56 Jahre)

|                    |   |
|--------------------|---|
| <b>Ausbildung</b>  | Höchster Abschluss: Fachhochschulreife<br>Studium: BWL / VWL  |
| <b>Sprachen</b>    | Deutsch - Muttersprachlich (ohne Akzent)<br>Englisch - Fließend (B1 / B2)<br>Französisch - Basiskenntnisse (A1 / A2)<br>Italienisch - Basiskenntnisse (A1 / A2)<br>niederländisch |
| <b>Outfit Maße</b> | Größe: 1,97 m<br>Konfektion: xl/ xxl  |

### Erfahrung

Gelernter Koch -Sternegastro-, gelernter REFA, Hotelbetriebswirt mit Diplom, Aevo, Küchenmeister, freiberuflich tätig als Coach, Kochberater (insbesondere b. schwierigen Fällen; Experte im Bereich Küchenmanagement, Rezepturen, Konzepte, Speisekarten und Gründungen. Hochwertige FRISCHKÜCHE, regionlae Produkte ausschliesslich, private cooking, private catering ! Ich stehe zur Verfügung b. temporären Einsätzen, Personalengpässen, Urlaubsvertretung, Krankheitsausfall, etc.... Insbesondere auch beratende Tätigkeiten auf Anfrage. Mehr zu mir: [www.abendbrot.de](http://www.abendbrot.de) [www.gastroconsulting-rhein-ruhr.de](http://www.gastroconsulting-rhein-ruhr.de)

### Einsätze & Bewertungen

★★★★★ á la carte Restaurant - gutbürgerlich  
(2 Tage in Waldbröl, für WiBo am Kreisel GmbH)

