



Manuel (35 Jahre)

Ausbildung	Höchster Abschluss: Fachhochschulreife Studium: BWL / VWL
Sprachen	Deutsch - Muttersprachlich (ohne Akzent) Englisch - Fließend (B1 / B2)
Outfit Maße	Größe: 1,72 m Konfektion:

Erfahrung

Ausbildung zum Koch im Granfamissimo in Bad Mergentheim abgeschlossen. Danach mehrere Stationen unter anderem Schloss Solitude in Stuttgart, Hotel St. Michael in Tauberbischofsheim als Sous Chef, Rotes Schloss in Jagsthausen als Küchenchef. Staatlich geprüfter Gastronom und Küchenmeister mit Ausbilderschein an der Hotelfachschule in Heidelberg abgeschlossen.



Einsätze & Bewertungen

- ★★★★★ Termine Juni II
(1 Tag in Tiefenbro... für Restaurant neunzehn03.com)
- ★★★★★ Termine Juni
(24 Tage in Tiefenbro... für Restaurant neunzehn03.com)
- ★★★★★ neunzehn03
(4 Tage in Tiefenbronn für Restaurant neunzehn03.com)
- ★★★★★ neunzehn03
(3 Tage in Tiefenbronn für Restaurant neunzehn03.com)
- ★★★★★ Restaurant
(1 Tag in Tiefenbronn für Restaurant neunzehn03.com)
- ★★★★★ Restaurant neunzehn03.com
(2 Tage in Tiefenbronn für Restaurant neunzehn03.com)

