



## Philip (40 Jahre)

**Ausbildung**    Höchster Abschluss: Fertige Ausbildung  
**Sprachen**     Deutsch - Muttersprachlich (ohne Akzent)  
                      Englisch - Basiskenntnisse (A1 / A2)  
**Outfit Maße**   Größe: 1,86 m  
                      Konfektion: 48/50

### Erfahrung

IHK Abschluss zum Facharbeiter Koch bei der Akademie Berlin-Schmöckwitz, 6 Monate Praktikum im Hotel LeCorbusier Marseilles Frankreich, 1 Jahr Küchenchef auf der RMS Comtess, 1 Jahr stellvertretender Küchenchef im Restaurant East-Side-Blick Berlin, 6 Monate ausgeliehen im Hotel Hilton Berlin, 6 Monate Abteilungskoch in der Mensa der Humboldt Universität zu Berlin, diverse Einsätze im Hotel Estrel Berlin und KHG Berlin, diverse Einsätze für Konstantin Film im Restaurant Kaiserstein Berlin, 2 Monate Konditoreinsatz bei Behrends Torten Berlin, Ausgeprägte Kenntnisse der mediterranen und klassischen Deutschen Küche, selbststudium im Konditorhandwerk



### Einsätze & Bewertungen

- ★★★★★ Küche  
(14 Tage in Baden-Baden für Radisson Blu Badischer Hof)
- ★★★★★ Koch im Radisson Blu Badischer Hof Baden-Baden  
(17 Tage in Baden-Baden für Radisson Blu Badischer Hof)
- ★★★★★ Küche  
(5 Tage in Baden-Baden für Radisson Blu Badischer Hof)
- ★★★★★ Vorabendempfang Logistikkongress,  
(1 Tag in Berlin für Landesvertretung der Freien Hansestadt ...)
- ★★★★★ Gruner Gaststätten GmbH, Downtown  
(6 Tage in Gera für Gruner Gaststätten GmbH)
- ★★★★★ Biergarten Restaurant  
(6 Tage in Berlin für Biergarten Moabiter Freiheit, Buchwalds...)

