



"Exotic Food"

"KÖCHE ENTFACHEN FEUER"

Timo Holländer



Timo (45 Jahre)

Ausbildung

Höchster Abschluss: Fertige Ausbildung

Sprachen

Deutsch - Muttersprachlich (ohne Akzent)

Englisch - Fließend bis Verhandlungssicher (C1 / C2)

Outfit Maße

Größe: 1,73 m

Konfektion:

Erfahrung

Ich bin seit zehn Jahren Küchenchef und seit 7 Jahren selbstständig als Privat- und Eventkoch. Seit fünf Jahren habe ich mich aus dem A la Carte Geschäft herausgezogen und mich auf Privatkoch, Catering Produktion, Messen und größere Events spezialisiert. Meine Stärken sind Pünktlichkeit, Loyalität gegenüber dem Auftraggeber sowie arbeiten im Team. Erfahrungen habe ich unter anderem gesammelt bei: ? Alfons Schuhbeck ? Steffen Henssler ? Holger Stromberg ? Kofler und Kompanie ? Käfer München Ich bin mir sicher, dass ich Sie selbst mit meiner Interpretation einer simplen Hühnerbrust noch überraschen kann. Mein Motto: Kochen ist eine sinnliche Leidenschaft die bei der sorgfältigen Auswahl der Zutaten beginnt..... Ich freue mich darauf Ihre Gaumen zu verwöhnen. Mit freundlichem Gruß Ihr Timo Holländer

Einsätze & Bewertungen



Veranstaltung Rüschenbeck

(2 Tage in Frankfurt für Dahlmann GmbH)



LSG Sky Chefs München GmbH

(1 Tag in München für LSG Sky Chefs München GmbH)

