

BERUFLICHER WERDEGANG

- 07/2018 – 04/2019 **Sous Chef** und ab 01.12.2018 **Küchenchef**
Sunstar Hotel Beau Site, Saas Fee
- 12/2015 -04/2019 **Temporäre Einsätze**
Hotel Sunstar, Arosa
Ski Weltcup, Lauberhorn
Automobil Salon, Genf
- 01/2017 – 04/2018 **Temporär Koch mit verschiedenen Einsätzen**
Ski WM, St. Moritz
Hotel Sunstar, Arosa
Automobil Salon, Genf
Basel World
- 11/2016 -12/2016 **Temporär Koch Einsatz** Salto Natale, Kloten
- 07/2016 – 10/2016 **Koch**, Hotel Sunstar, 7050 Arosa
Küchen Chef, Olma, St. Gallen
- 12/2015 – 04/2016 **Temporär Koch mit verschiedenen Einsätzen**
Hotel Sunstar, 7050 Arosa
Ski Weltcup, Lauberhorn
Automobil Salon, Genf
Basel World
- 01/2014 – 11/2015 **Temporär Koch mit verschiedenen Einsätzen**
Das Zelt,
Schöpfer Catering
Migros Catering,
Sunstar Alpine Hotel, Arosa,
Ski WM in St. Moritz
- 01/2014 -11/2015 Restaurant Taverne, Bürgenstock
- 

03/2013

Temporär Koch mit verschiedenen Einsätzen

Uhren und Schmuckmesse, Basel

Temporäre Einsätze

Art, Basel

Restaurant Le Gourmet, Locarno

bei Mario Hüttenmoser, 14 Pt. Gault Millau

à la Carte kochen

09/2012 – 02/2013

Alleinkoch

Restaurant Bären, 8408 Wülflingen

11/2011 – 09/2012

**Temporäre Einsätze als Ferien und
Krankheitsvertretung**

Art Basel

Lehrlingsmesse Bern (Henry's)

08/2009 – 10/2011

Koch und Patentgeber mit Lebenspartnerin

Gasthof Krone, 5085 Sulz

04/2009 – 07/2009

Therapie nach Herzinfarkt (Innenrenovation des
Gasthofes)

Temporäre Tageseinsätze

01/2008 -03/2009

Produktionsleiter Gastronomiestadion

Letzigrund Zürich inkl. Euro 08

07/2004 – 12/2007

Temporär Koch, diverse Einsätze u.a.

Credit Suisse Sports Awards

Gamma Catering Hünenberg (ZG)



- 07/2004 – 12/2007 **Saucier**, zuständig für die warme Küche, interne und externe Bankette
Trafo Baden (AG)
SV Service
Eröffnung Stade de Suisse Bern, mit Spielen von **BSC Young Boys**
Champions League des **FC THUN**
Spiele der **Schweiz. NATI**
After Work Parties,
Open Air (Jon Bon Jovi)
ZFV-Gastronomie Zürich
Eröffnung des neuen Stadion Letzigrund mit Weltklasse Zürich
Produktion für die Spiele von **GC** und **FCZ** sowie div. Abendeinsätze und Firmenanlässen
- 07/2002 – 06/2004 **kleines Gourmetlokal selbstständig** geführt in 3600 Thun
- 01/2002 – 06/2002 **Geschäftsführer ad Interim**
Walliser Kanne, 3600nThun
- 08/1998 – 12/2001 **Gasthof selbstständig geführt**
Gasthof Krone, 4950 Huttwil
- 11/1996 – 06/1998 **Saucier inkl. Schiffrestauration (Catering)**
Hotel Freienhof, 3600 Thun
- 01/1995 – 10/1996 **Küchenchef/Geschäftsführer bei Olympiakoch und Kochbuchautor Fritz Gfeller (Gilde Betrieb) inkl.VIP Koch am Spengler Cup in Davos**
Gasthof Kreuz Weier im Emmental
- 08/1990 – 09/1994 **Sous Chef**
- 

Hotel Krone Wong Kun, 3600 Thun

11/1987 – 06/1990

Koch und Stellvertreter von Peter Faber

Le Bistro «Chez Pierre» und «Tenne »

12 Pt Guide Bleu, 3800 Interlaken

09-/1987 – 10/1987

Sous Chef und Ferienvertretung

Restaurant Bären, 3812 Wilderswil

06/1986 – 07/1987

Sous Chef, Sporthotel Residence (Palace 4*)

Sommer/Wintersaison

Koch (Springer), Restaurant Bären, 3507 Biglen

Koch, Ausflugs-Restaurant Heimwehfluh unter der

Leitung des Jodelkönigs Peter Hinnen

3800 Interlaken

12/1985 – 04/1986

Alleinkoch und ab 23 Uhr **Berufsaufsicht** in der

berühmten Lohner Bar, 3715 Adelboden

Beherbergung der **Schweiz. Ski Nati A und B Kader**

Während der **FIS SKI Wochen Berner Oberland**

07/1985 – 08/1985

Rekrutenschule mit Abbruch Infolge Unfall

04/1985 – 06/1985

Entermetier im Spezialitäten Restaurant

Le Beaujolais, 3006 Bern

AUSBILDUNG

04/1982 – 03/1985

Kochlehre im Hotel Du Lac, 3800 Interlaken

02/1999 – 04/1999

Wirte-Fachschule Kt. Bern

HOBBIES

Kochen, Radfahren, Wandern, Musik hören

SPRACHEN

Deutsch	Muttersprache
Französisch	mündlich, schriftlich
Englisch	mündlich, schriftlich
Italienisch	mündlich, schriftlich teilweise
Spanisch/Portugiesisch	mündlich Kenntnisse

REFERENZEN

Mario Hüttenmoser	Hotel La Rinascente, Locarno	14Pt Gault Millau
Trafo Baden	5400 Baden (AG)	
ZFV Gastronomie	8000 Zürich	
Adecco Schweiz		
Randstad Schweiz		

BESONDERES

Der legendäre Küchenchef, Olympia-Spengler-Cup Koch und Kochbuchautor (Küche aus dem Emmental), Fritz Gfeller, hat mir das alleinige Recht übertragen seine Rezepte zu benutzen und weiter zu führen.

