



GASTRO & FRIENDS

Personalvermittlung & Gastronomie-Recruiting

KANDIDATENPRÄSENTATION

Profil 26-016

Koch · Kantinen & Produktionsküche · Italienische Küche

12+

Jahre Erfahrung

Kantine

Wunschbereich

4

Sprachen

Italienischer Koch mit über 12 Jahren Erfahrung in der Münchner Gastronomie. Ausgebildeter Commis di Cucina und Patissier aus Neapel, aktuell als Leihkoch (Vollzeit) in verschiedenen Betrieben tätig — darunter Kantinen und Produktionsküchen. Sucht vorrangig eine Stelle in der Kantinenverpflegung oder Produktionsküche. Mehrsprachig und vielseitig einsetzbar.

PROFIL 26-016

Koch · Kantinen & Produktionsküche · Italienische Küche



Profil-Nr. 26-016 | Vermittlung über Gastro & Friends GmbH | Vollständige Daten auf Anfrage nach Freigabe des Kandidaten

PROFIL

Italienischer Koch mit über 12 Jahren Erfahrung in München und Europa. Ausgebildeter Commis di Cucina und Pâtissier. Wunschbereich: Kantinenverpflegung & Produktionsküche — Erfahrung u.a. aus Betriebs- und Großküchen als Leihkoch.

AUSBILDUNG

Commis di Cucina

Kochschule · Neapel · 2009–2011

Pâtisserie-Ausbildung

Konditorei · Neapel · Frühstück, Kuchen & Torten

Juror

Nachwuchswettbewerb junger Köche · Neapel · 2011

KOMPETENZEN

- Kantinen- & Gemeinschaftsverpflegung
- Produktionsküche
- Kalte & warme Küche
- Italienische Küche
- Pâtisserie & Desserts
- Frische Pasta
- À la carte Küche
- Hotelgastronomie

SPRACHEN

- Italienisch — Muttersprache
- Deutsch — Sehr gut
- Englisch — Sehr gut
- Französisch — Grundkenntnisse

BERUFSERFAHRUNG

- | | |
|---------------|---|
| Seit 10/2023 | Leihkoch (Vollzeit) <i>Verschiedene Betriebe, u.a. Kantinen & Produktionsküchen · München / Region</i> |
| 05/22 – 10/23 | Koch <i>Traditionsrestaurant, Innenstadt · München</i> |
| 07/21 – 04/22 | Koch (Aushilfe) <i>City-Aparthotel · München</i> |
| 06/21 – 10/21 | Chef de Partie <i>Traditionswirtshaus · München</i> |
| 07/20 – 08/20 | Koch (Aushilfe) <i>Gasthaus am See · Oberbayern</i> |
| 11/19 – 03/20 | Koch (Aushilfe) <i>Restaurant · München</i> |
| 11/19 – 01/20 | Chef de Partie <i>Hotel · München</i> |
| 08/18 – 04/19 | Chef de Partie <i>Internationales Kettenhotel · München</i> |
| 03/18 – 07/18 | Koch kalte Küche <i>Wirtshaus-Garten · München</i> |
| 10/16 – 02/18 | Koch kalte Küche <i>Großer Biergarten · München</i> |
| 01/16 – 09/16 | Küchenhilfe <i>Hotel-Restaurant am See · Oberbayern</i> |
| 03/13 – 12/13 | Beikoch <i>Restaurant · Paris</i> |
| 11/11 – 12/12 | Beikoch <i>Restaurant · Neapel</i> |

PROFIL 26-016

Koch · Kantinen & Produktionsküche · Italienische Küche



Profil-Nr. 26-016 | Vermittlung über Gastro & Friends GmbH | Vollständige Daten auf Anfrage nach Freigabe des Kandidaten

KULINARISCHE KOSTPROBEN

Beispiele aus der Küche des Kandidaten



Paniertes Medaillon auf gewürztem Couscous

Paniertes Medaillon mit knuspriger Kruste, auf gewürztem Tomaten-Couscous, mit kräftiger Rotweinjus und knusprigen Röstzwiebeln



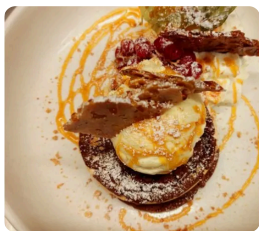
Gambas mit mediterranem Gemüse

Große Garnelen in Gewürzmarinade, angebraten mit Zucchini, bunter Paprika und Kirschtomaten



Peperonata — Geschmortes Paprikagemüse

Klassisch italienisches Schmorgericht mit bunter Paprika, Zucchini und Kirschtomaten, verfeinert mit frischem Schnittlauch



Schokoladenpancake mit Karamell-Eis

Hausgemachter Schokoladenpancake mit Vanille-Karamell-Eis, Karamellsauce, Preiselbeeren, Schokotuile und Salbeiblatt



Hähnchenschenkel mit Waldpilzen und Reis

Saftiger Hähnchenschenkel in Kräuter-Jus, mit gebratenen Waldpilzen, Duftreis und frischen Kräutersprossen