



GASTRO & FRIENDS

Personalvermittlung & Gastronomie-Recruiting

KANDIDATENPRÄSENTATION

Profil 26-017

Küchenchef · Haubenküche · Internationale Erfahrung

40+

Jahre Erfahrung

Hauben

Haubenküche Österreich

20+

Stationen als Chef

Erfahrener Küchenchef mit über 40 Jahren Leidenschaft für ehrliche, hochwertige Küche. Von der Haubenküche in Österreich über eine internationale Kreuzfahrtlinie bis zu modernen Neueröffnungen in München. Spezialist für Neuübernahmen, Kartengestaltung, Kalkulation und Teamaufbau.

● Vorqualifiziert & wechselbereit

PROFIL 26-017

Küchenchef · Haubenküche · Internationale Erfahrung



Profil-Nr. 26-017 | Vermittlung über Gastro & Friends GmbH | Vollständige Daten auf Anfrage nach Freigabe des Kandidaten

PROFIL

Küchenchef mit 40+ Jahren Erfahrung. Spezialist für Neuübernahmen, Kartengestaltung und Teamaufbau — von Haubenküche bis Großproduktion.

AUSBILDUNG

Ausbildung zum Koch

Gasthof · Vorarlberg (Österreich) · 06/1981 – 02/1984 · mit Erfolg

FORTBILDUNGEN

- ▶ Personalführung & Organisation (2002)
- ▶ Alternative Kochverfahren: Niedertemperatur, Cook & Chill (2000)
- ▶ Cuisine d'Assemblage, Schweiz (1992)

KOMPETENZEN

- ▶ Küchenchef & Küchenleitung
- ▶ Neuübernahmen & Konzeptentwicklung
- ▶ Kartengestaltung & Kalkulation
- ▶ Teamaufbau & Personalführung
- ▶ Vegetarisch / Vegan / Regional
- ▶ Fisch- & Grillküche
- ▶ Großproduktion & Catering
- ▶ HACCP & Einkauf

SPRACHEN

- ▶ Deutsch — Muttersprache
- ▶ Englisch — in Wort und Schrift

AKTUELLE STATIONEN

- | | |
|---------------|--|
| Seit 02/2025 | Küchenchef <i>Neueröffnung (vegetarisch/vegan/regional) · München</i> |
| 06/23 – 11/23 | Küchenchef <i>Traditionslokal · München</i> |
| 01/23 – 06/23 | Küchenchef <i>Musikhotel — Bar & Restaurant · München</i> |
| 11/21 – 12/22 | Küchenchef <i>Restaurant am See · München</i> |
| 06/21 – 10/21 | Küchenchef <i>Fischrestaurant · München</i> |
| 09/18 – 08/20 | Küchenchef <i>Produktionsküche & Kantine · München</i> |
| 09/17 – 09/18 | Küchenchef <i>Restaurant · München</i> |

FRÜHERE HIGHLIGHTS (AUSWAHL)

- | | |
|----------|---|
| 4 Jahre | Küchenchef <i>Hotel mit Haubenküche (7 Betriebe) · Arlberg, Österreich</i> |
| 4 Jahre | Küchenchef <i>Event-Catering (bis 10.000 Personen) · Österreich</i> |
| 8 Monate | Working Chef <i>Internationale Kreuzfahrtlinie · USA</i> |
| 4 Jahre | Küchenchef <i>Crossover-/Grill-Restaurant · München</i> |
| 4 Jahre | Küchenchef <i>Bar-Restaurant · München</i> |
| 1 Jahr | Küchenchef <i>Schlosshotel · Allgäu/Schwangau</i> |

BILDUNGSJAHRE (1984 – 1992)

- | | |
|--|--|
| Sous Chef / Junior
Sous Chef | <i>Hotels · Vorarlberg & Wien</i> |
| Chef Saucier /
Entremetier /
Gardemanger | <i>Häuser in Wien, Vorarlberg & Salzburg</i> |
| Alleinkoch | <i>Hotel · Vorarlberg</i> |