



GASTRO & FRIENDS

Personalvermittlung & Gastronomie-Recruiting

KANDIDATENPRÄSENTATION

Profil 26-018

Koch · Beikoch · Gemeinschaftsverpflegung

15+

Jahre Erfahrung

IHK

Abschluss Beikoch

2

Muttersprachen

Erfahrener Koch und Beikoch mit über 15 Jahren Praxis in Gemeinschaftsverpflegung, Krankenhausküchen, à la carte und Systemgastronomie. Zweisprachig Deutsch/Türkisch, IHK-Abschluss, Führerschein Klasse B.

● Vorqualifiziert & wechselbereit

PROFIL 26-018

Koch · Beikoch · Gemeinschaftsverpflegung



Profil-Nr. 26-018 | Vermittlung über Gastro & Friends GmbH | Vollständige Daten auf Anfrage nach Freigabe des Kandidaten

PROFIL

Koch und Beikoch mit über 15 Jahren Erfahrung in Krankenhaus- und Heimküchen, à la carte und Systemgastronomie. Zuverlässig, belastbar und zweisprachig.

AUSBILDUNG

Beikoch IHK

Contract-Caterer · Rhein-Main · 2009–2011 · Gesellenbrief · IHK-Gaststättenunterrichtung (2011)

KOMPETENZEN

- Gemeinschaftsverpflegung
- Krankenhaus- & Heimküche
- À la carte Küche
- Systemgastronomie
- Alleinkoch-Erfahrung
- Gardemanger
- Catering & Schulverpflegung
- HACCP & Hygiene

SPRACHEN

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

MOBILITÄT

- Führerschein Klasse B
- MS Office (Word, Excel)
- Ersthelfer-Zertifikat

BERUFSERFAHRUNG

- Seit 04/2025 **Beikoch** | *Klinikum · Oberbayern*
- 05/23 – 03/25 **Beikoch** | *Großverpflegung, öffentliche Einrichtung · Niederbayern*
- 01/19 – 02/20 **Beikoch** | *Krankenhaus · Hessen*
- 09/17 – 12/18 **Koch** | *Restaurant in renommiertem Veranstaltungshaus · Frankfurt am Main*
- 09/14 – 08/16 **Koch** | *Wohn- & Pflegeeinrichtung · Hessen*
- 06/14 – 11/14 **Koch** | *Metzgerei mit Mittagstisch & Catering · Hessen*
- 01/13 – 06/14 **Alleinkoch** | *Raststätten-Systemgastronomie · Hessen*
- 06/12 – 12/12 **Koch** | *Bürgerhaus-Gastronomie · Hessen*
- 07/11 – 05/12 **Studienaufenthalt** | *Anatolische Küche · Türkei*
- 2009 – 2011 **Ausbildung Beikoch** | *Contract-Caterer · Rhein-Main*

AUFGABEN (AUSWAHL)

- Zubereitung aller à la carte Speisen, Posten als Gardemanger
- Alleinkoch in der Systemgastronomie — Kochen nach Rezepturen, Anrichten und Ausgabe
- Wareneingangskontrolle, Warenlagerung und MHD-Kontrolle
- Zubereitung des Mittagstisches, Catering für Kindergärten und Schulen
- Einhaltung und Umsetzung der Hygienevorschriften nach HACCP
- Verantwortung als Ersthelfer im Betrieb

PROFIL 26-018

Koch · Beikoch · Gemeinschaftsverpflegung



Profil-Nr. 26-018 | Vermittlung über Gastro & Friends GmbH | Vollständige Daten auf Anfrage nach Freigabe des Kandidaten

REFERENZEN & EMPFEHLUNGEN

Originalzeugnisse und Referenzgeber liegen Gastro & Friends vollständig vor — Einsicht auf Anfrage.

“ Der Kandidat setzte sein gutes Fachwissen sicher und effizient ein. Er war stets motiviert, einsatzbereit und auch starkem Arbeitsanfall gewachsen.

Geschäftsführer, Systemgastronomie-Betrieb · Hessen — 06/2014

“ Er erledigte seine Aufgaben sehr ordentlich, schnell und gewissenhaft und wurde von Vorgesetzten, Kollegen und Gästen als freundlicher und fleißiger Mitarbeiter geschätzt.

Geschäftsführer, Systemgastronomie-Betrieb · Hessen — 06/2014

“ Der Kandidat konnte sich schnell einarbeiten und erfüllte die ihm übertragenen Aufgaben zuverlässig und zu unserer vollen Zufriedenheit.

Geschäftsführerin, Wohn- & Pflegeeinrichtung · Hessen — 02/2015