

## Sprachen

### Muttersprachen:

Schweizerdeutsch/Deutsch und Englisch

### Sehr gute mündliche und schriftliche Kenntnisse in:

Spanisch und Französisch

### Mündliche Verständigung möglich in:

Italienisch, Portugiesisch und Malaysisch

## Berufserfahrung



**Krebs Delicatessen, Köln**  
Selbständiger Koch /  
Geschäftsführender Inhaber



**Al Salam – Orientlounge und Esskultur, Köln**  
\_ Chef de Cuisine & stv. Betriebsleiter



**Vintage – Restaurant, Catering, Kochschule, (15° Gault Millau), Köln**  
\_ Executive Chef



**2te Fotostudio, Köln**  
\_ Foodstylist



**Ristorante Balthasar, Köln**  
\_ Chef de Cuisine



**Restaurant Taku (15° Gault Millau), \*\*\*\* Excelsior Hotel Ernst, Köln**  
\_ Sous Chef



**Restaurant Rosengarten, Bern**  
\_ Sous Chef



**Restaurant Dieter Müller (\*\* Michelin, 19° Gault Millau), Bergisch Gladbach**  
\_ Demi Chef Entremetier



**Franzoli Catering, Zürich**  
\_ Cateringkoch



**Martin Berasategui (\*\* Michelin), San Sebastian**  
\_ Küchenpraktikum



**Charlie Trotter's (\*\* Michelin), Chicago**  
\_ Küchenpraktikum



**Noma (\*\* Michelin), Kopenhagen**  
\_ Küchenpraktikum



**F12 (\* Michelin), Stockholm**



**Cheong Liew's Senses Restaurant, \*\*\*\* Hotel Hilton, Kuala Lumpur**



**Junior Sous-Chef**

**Restaurant Landhaus (17° Gault Millau), Liebefeld**

**Chef de partie / (Stv. Sous Chef)**

**\*\*\*\* Hotel Relais & Chateaux, Le Vieux, Manoir, Murten**



**Demi Chef**

**SV Service, Bern**

**Stellvertretender Alleinkoch /**



**Commis de cuisine**

**\*\*\*\* Hotel Palace (16° Gault Millau), Gstaad**



**Commis de cuisine**

## Ausbildung

**\*\*\*\* Hotel Beau Rivage (15° Gault Millau), Interlaken**

**Ausbildung zum Koch**

