krebs
delicatessen

Lebenslauf

Christopher Krebs

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
Küchenpraktikum

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

Audbildung

***** Hotel Beau Rivage (15 • Gault Millau), Interlaken
Ausbildung zum Koch

Christopher Krebs
0049 151 54 79 15 40
info@krebsdelicatessen.com
www.krebsdelicatessen.com