

Marc Mehner

Kicke 3, 51427 Bergisch Gladbach, Tel: 0157 757 550 24 , marc@cooking-area.de



weitere Angaben finden Sie auf meiner Homepage:

www.cooking-area.de

Persönliche Daten

geboren am 15.09.1990 in Bad Saarow,
ledig, keine Kinder

Berufserfahrung

ab 01.01.2014	Demi Chef de Partie im Gourmetrestaurant Nils Henkel ** Michelin, 19 Pkt. Gault Millau
ab 01.10.2013	Chef de Partie im Restaurant Victorian
ab 01.03.2013	Demi Chef de Partie im Restaurant Victorian
ab 01.02.2012	Commis de Cuisine im Restaurant Victorian, Düsseldorf Volker Drkosch, (* Michelin, 18 Pkt. Gault Millau)
ab 01.08.2011	Demi Chef de Cuisine im Jagdhof Glashütte mit dem Restaurant Ars Vivendi (* Michelin, 16 Pkt. Gault Millau
01.08.2010 – 31.07.2011	Weiterbildung in der Patisserie im Jagdhof Glashütte Bad Laasphe

Ausbildung

26.06.2010	Berufsabschluss als Koch / Commis de Cuisine
01.10.2008 bis 26.06.2010	Berufsausbildung zum Koch im Relais & Châteaux Hotel Jagdhof Glashütte in Bad Laasphe , 5* mit dem Gourmet Restaurant „Ars Vivendi“ (* Michelin)

01.08.2007 bis 12.08.2008

**Berufsausbildung zum Koch im Hotel
Villa Contessa in Bad Saarow 4*
15 Pkt. im Gault Millau**

06.07.2007

Realschulabschluss an der
Everkampfschule Wardenburg

Weitere Qualifikationen

Fortbildung : NORGE Seafood Seminar im
Relais & Châteaux Hotel Bremerhaven
KMK- Fremdsprachen-Zertifikat