Lebenslauf

VON
ALEXANDER PREUSS



Personalien

Name Preuss

Vorname Alexander

Adresse Unterspitalhof 1, 6032 Emmen am See

Telefon 075 423 67 29

E-Mail alekspreuss@gmail.com

Facebook Aleks Preuss

Geburtsdatum 25. September 1984

Nationalität deutsch Geburtsort Wertheim

Zivilstand ledig

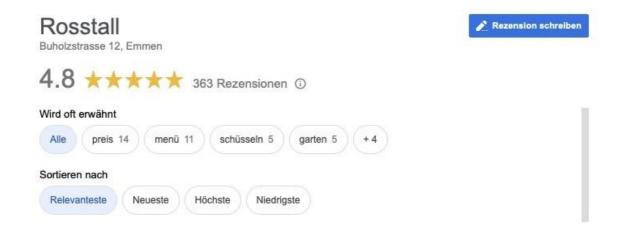
Beruflicher Werdegang

02.2019 - 03.2023

(50 Monate)

Restaurant Rosstall in Emmen

- Betriebsleitung mit Freundin
- o Küchenverantwortlich



10.2018 - 02.2019

(4 Monate)

Restaurant Rosstall Aushilfe

o Koch

05.2017 - 05.2018

(12 Monate)

Seehotel Kastanienbaum

Schatz AG, Luzern

- Küchenchef
- Küchenklassiker

03.2016 - 03.2017

(12 Monate)

Gastro-Betriebsleiter G2

 Eidgenössischer Fachausweis für Führungskräfte (Prüfung März 2017)

05.2016 - 11.2016

(6 Monate)

Oberholzer Online Marketing GmbH

- Praktikum 60 %
- o Cantina 1313 Online-Shop

03.2016 - 05.2017

(2 Monate) Aushilfe in diversen Küchen

- o Chef de Partie
- o Küchenchef Tavola Catering für einen Anlass Geschichte zu den Gerichten

03.2015 - 12.2015

(10 Monate) Gasthof und Spielparadies Chärnsmatt in Rothenburg / Tavolago AG

- o Küchenchef (befristet für Eröffnungsphase)
- Neueröffnung
- o Mitentwicklung und Aufbau Küchenkonzept

03.2012 - 12.2014

(33 Monate) Hotel und Restaurant Stern in Luzern / Tavolago AG

- Küchenchef
- Neueröffnung
- o Mitentwicklung und Aufbau Küchenkonzept

11.2009 - 02.2012

(27 Monate) Restaurant Bam Bou

in Luzern / Astoria Betriebs AG

- o Chef de Partie / Sushi
- o 15 Punkte Gault Millau

01.2009 - 11.2009

(10 Monate) Gasthaus Grafenort "Forellenbeiz"

in Grafenort NW

- Küchenchef
- o Neueröffnung
- o Mitentwicklung und Aufbau Küchenkonzept

01.2007 - 12.2008

(23 Monate) Hotel und Restaurant Krone

in Sihlbrugg ZH

- Sous Chef
- o 16 Punkte Gault Millau

10.2006 - 12.2006

(4 Monate) Diverse Praktikas

(auch in der Zwischensaison 04.2005 – 06.2005)

- o Da Gianni Mannheim **
- o Savoy im Wasserturm Köln *

12.2005 - 10.2006

(2x4 Monate) Hotel und Restaurant Castle

in Blitzingen VS

- o Chef de Partie (alle Posten)
- o 15 Punkte Gault Millau
- o Saison

02.2005 - 11.2005

(9.Monate) Zivildienst im Seniorenheim

in Bad Mergentheim

nebenbei

- o Aushilfe "Silencehotel" Bundschu in Bad Mergentheim
- o 13 Punkte Gault Millau

08.2001 - 07.2004

(36.Monate) Silencehotel und Restaurant Bundschu

in Bad Mergentheim

- o Ausbildung Koch mit Abschluss Gesellenbrief
- o 13 Punkte Gault Millau

Weiterbildungen und schulische Ausbildung

03.2016 – 03.2017 Gastro-Betriebsleiterseminar G2

mit eidgenössischem Fachausweis für Führungskräfte

(Prüfung März 2017)

01.2015 – 03.2015 Abschluss Wirte-Prüfung **G1**

mit Zertifikat

2003 - 2006 Realschule

Lohr am Main

Abschluss mittlere Reife

Diverse Kurse

2016 Dipioni Quantats-Coac	2016	Diplom Qualitäts-Coach
----------------------------	------	------------------------

2015 Kontaktperson Arbeitssicherheit

2011 Sushi

2010 Exel-Kurs für fortgeschrittene